

IGP Val De Loire

SAUVIGNON



Terroir

*Sous sol : marnes kimméridgiennes constituées d'un ensemble de petits coquillages typique de notre terroir

*Sol : argilo calcaire, riche en oligo-éléments, indispensables à la finesse du Sauvignon

Vignes

*Densité : 6800 pieds/ha

*Age moyen : 30 ans

*Exposition : Ouest

*Taille : Guyot Simple

*Conduite raisonnée et éco-responsable : enherbement naturelle maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol

*Rapport Feuille/fruit : 2 rognages pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Apéritif convivial entre amis

*Plats : plateau de fruit de mer, viandes blanches

* Fromage : crottin de chavignol

Cépage

100% Sauvignon

Vinification

*Maturité : optimale grâce aux observations et dégustations régulières des baies

*Vendange : mécanique

*Manipulation gravitaire des baies dès réception au chai pour préserver le potentiel œnologique

*Pressurage pneumatique tendre et lent pour extraire et préserver les molécules aromatiques

*Préfermentaire à froid (6°C) pour concentrer les composantes les plus nobles (tanins, précurseurs aromatiques)

*Fermentation inox thermorégulée à 16°C pendant 10j

*Elevage en inox avec remontage des lies pendant 2 mois

*Filtration et mise en bouteille en Février - Mars

Potentiel de Garde

1 à 3 ans

Analyse sensorielle

*Visuel : Reflets dorés et argentés

*Nez : L'olfaction est intense, sur le sureau, la menthe et la prune. Des arômes de bergamote apparaissent à l'aération, complétée par des arômes de prune mirabelle.

*Bouche : Attaque franche. Belle fraîcheur renforcée par les agrumes, la poire et la pêche. Vin droit et finale sur le citron vert.

