



SAUVIGNON

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	TRANQUILLE
Classification	I.G.P. VAL DE LOIRE
GENCOD- 75 cl	3569760000165
Nom du vin	SAUVIGNON
Terroir	<p>Conduite du vignoble : Encépagement : 100 % Sauvignon Age moyen des vignes : 15 ans. Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel : procédé récent Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	BLANC
Cépages	100 % SAUVIGNON
Vinification & Elevage	<p>Vinification et élevage : Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver la fraîcheur.</p>
Caractéristiques :	<p>Commentaires Le Sauvignon est un cépage atlantique originaire de l'Ouest de la France. Ses arômes Les arômes du Sauvignon sont assez spécifiques et peuvent présenter des nuances de fleur de genêt, de bourgeon de cassis, ou de vapeur de buis. On notera aussi des notes fréquentes d'agrumes –citron, pomelos- ou de fleurs, comme le narcisse ou le jasmin. Avec le Sauvignon on obtient des vins blancs secs très élégants, vifs, équilibrés et typés, que l'on apprécie dans leur jeunesse.</p> <p>Accords mets et vin : Il s'associe très bien avec les hors d'œuvre, les huîtres, fruits de mer, charcuterie et fromage de chèvre. Ce vin élégant, aromatique et long en bouche dont la rondeur flatte le palais, se sert frais entre 8° et 9°C.</p>