

SAUVIGNON



IGP Val de Loire



100% Sauvignon



Vignes d'une quinzaine d'année sur un sol limoneux argileux avec des amphibolites en surface.

Procédé d'enherbement puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour cette cuvée, afin de conserver sa fraîcheur.



Les arômes du Sauvignon sont assez spécifiques et peuvent présenter des nuances de fleur de genêt, de bourgeon de cassis.

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