

SAUVIGNON **blanc**

Appellation d'Origine Contrôlée



Encépagement : 100 % Sauvignon blanc

Terroir : Argileux

Vendanges : mécanique, récolte fin septembre

Vinification : 100% de la vendange est pressurée juste après la récolte. La fermentation alcoolique est faite à basse température autour de 16°C jusqu'à l'achèvement complet afin d'obtenir un vin sec.

Elevage : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui est effectuée après une filtration tangentielle

Analyse : Alcool acquis environ 12 % vol
(selon les millésimes)
Sucres résiduels : - 2 g/l (vin sec)

Mise en bouteille : février

Production : 8 000 bouteilles

Dégustation : C'est un vin blanc sec très expressif, fruité, qui développe des arômes de genêts ainsi que d'agrumes

Accord mets et vins : le Sauvignon se déguste frais, autour de 8/10°C pour accompagner les fruits de mer et les poissons.

