

Saint Christophe blanc



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	40 % chardonnay 60 % sauvignon blanc
Age des vignes	25 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	50 hl/ha
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 cepcs / hectares. Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m Enherbement de tous les rangs. Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans.
Vendange	Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité.
Vinification	50 % macération pelliculaire et 50 % pressurage directe. Fermentation alcoolique entre 11 et 20°C. Suivi analytique par un laboratoire oenologique.
Elevage	Elevage sur lie fine pendant 6 mois.
Caractères du vin	Vin qui révèle la fraîcheur et l'intensité aromatique du sauvignon, associées à la puissance et à la minéralité du chardonnay. Vin ample, souple et gras avec une longue tenue en bouche.
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 5 ans. A servir frais mais pas glacé (10°C).
Accord mets et vin	A déguster à l'apéritif ou avec un poisson.