



227 La Couperie - St Christophe La Couperie
49270 Orée d'Anjou - FRANCE
+33 (0)2 40 83 73 16 www.vignoblecogne.fr

Sauvignon blanc



| Dénomination | Indication Géographique Protégée Val de Loire |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cépage | Sauvignon blanc 100 % |
| Age des vignes | Moyenne de 20 ans |
| Conduite | Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS |
| Techniques Culturelles | Densité de plantation : 4 000 cep/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 | 30 % macération pelliculaire et 70 % pressurage direct Fermentation alcoolique entre 17 et 20°C Suivi analytique par un laboratoire oenologique |
| Elevage | Elevage sur lie fine pendant 6 mois |
| Caractères du vin | Vin frais, très parfumé, aux arômes caractéristiques rappelant le goût des raisins dont il est issu Arômes d'agrumes (pamplemousse), de litchi, de genêt et de bourgeons de cassis Très longue tenue en bouche |
| Conservation et conseil de service | A déguster relativement jeune, maximum 4 années de garde Servir frais mais pas glacé, 8° à 10° |
| Accord mets et vin | A déguster avec des crustacés, poissons et chèvres chauds |