

Ampelidæ

Le S 2020

Conjugués au talent d'élaboration d'Ampelidæ, élevés en barriques, nos meilleurs raisins de Sauvignon du département de la Vienne, affluent méridional de la Loire, donnent naissance au S.



Origine : IGP Val de Loire – Vienne

Terroir: Turonien supérieur, sol riche en silex et légèrement sableux (50 %), et calcaire argileux (50 %)

Rendement: 36 HL par hectare.

Cépage : 88 % Sauvignon Blanc, 12 % Sauvignon Gris

Age des Vignes : 25 ans

Profil analytique:

Degré alcoolique %v/V	12,50
Sucre résiduel (g/l)	0,5
Dosage S02 Total (mg/L)	81

Profil culturel : Labours et culture du sol, fertilisation uniquement organique. La viticulture n'utilise aucun insecticide ni herbicide. Des couverts végétaux poussent sur tout le vignoble pour éviter l'érosion des sols et servir d'engrais naturel. Les vignes sont vendangées la nuit pour préserver tous les arômes variétaux.

Vinification : Tri de la vendange et éraflage intégral. Macération pelliculaire de 14 heures, suivie d'un pressurage doux (type champenois) avec sélection des jus de goutte. Débourage serré. Fermentation alcoolique durant 2 à 3 semaines avec maîtrise des températures, en barriques de 2 vins pour 10% et en cuves inox et béton pour 90%.

Élevage : 33% élevé en barriques, 55% en inox, 12% en œuf béton (élevage 9 mois)

Production: 7 750 bouteilles

Conditionnement : Bouteille bordelaise Séduction. Capsule à Vis Stelvin. Caisses carton de 6 debout.

Notes de Dégustation : Robe jaune clair, reflets argentés. Au nez, le vin dégage une belle fraîcheur, sur des notes de zestes de citron, de thym, et de pêche. En bouche, le Sauvignon est ample, un peu salin, mais fait surtout preuve d'un équilibre admirable grâce à ses élevage en trois contenants de trois matières différentes.

