



Sauvignon blanc

Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Sauvignon blanc 100 %
Age des vignes	Moyenne de 20 ans
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 cep/ha 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