

SAUVIGNON

IGP Val de Loire



■ CÉPAGE

100% Sauvignon

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C.

■ DÉGUSTATION

Robe : légèrement dorée et brillante.

Nez : agrumes (écorce d'orange et citron confit), floral (genêt).

Bouche : suave, riche, très persistante d'écorce d'orange.

■ ÂGE DES VIGNES

10 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

