

# 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%

