

# Sauvignon Blanc 2016



**Catégorie** Blanc **Type** sec

 **Cépages** 100% Sauvignon Blanc

### Le Terroir

 - Situation Parcelle située à l'extrémité sud du vignoble sur le lieu dit « les Pentès »

- Sol Coteau caillouteux, avec un sol argilo-silico sableux.

### Conduite du Vignoble

 Viticulture raisonnée avec enherbement naturel. Taille guyot

### Récolte, Vignification et élevage

 Les rendements de la récolte sont de 35 hl/ha. Après un éraflage, on réalise un pressurage pneumatique de la vendange.

Les vinifications se font à basse température, et durent 30 jours. On élève le vin sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille, courant Février.

 **Garde** De 1 à 3 ans

### Accord mets/vin

 Frais et minérales, notes exotiques, il accompagne agréablement, charcuteries, moules marinières, huitres, poissons grillés, fromage de chèvres, asperges, En toute simplicité en apéritif.

 **Servir à 7°- 8°C**

**Conditionnement**  
Bouteilles de 75cl

**Category** White **Type** dry

 **Grape variety** 100% Sauvignon Blanc

### Terroir

 - Location Plot located on the southernmost edge of the vineyard on the lieu-dit « les Pentès »

- Soil stony cliffside with clayish silica sand soil

### Vineyard operation :

 Reasoned viticulture with natural grassing and pruning by the Guyot system

### Harvest, vinification and breeding :

 Harvest yields 35 hl/ha. After destemming, grapes are pressed pneumatically. Vinification is done at low temperature and lasts 30 days. Wine is bred on fine lees in steel vats before being bottled during February of the following year.

 **Wine keeping** 1 to 3 years

### Food and wine pairing

 Fresh and mineral with exotic notes, it goes nicely with cold meats, mussels Marinière with cream, garlic and parsley, oysters, grilled fish, goat cheese, asparagus, or simply as an aperitif.

 **Serve at 7°- 8°C**

**Packaging**  
bottles of 75cl