


Sauvignon Blanc 2018



Catégorie Blanc **Type** sec

 **Cépages** 100% Sauvignon Blanc


Le Terroir

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




- 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 37 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 agrumes, il accompagne agréablement, charcuteries, moules marinières, huitres, poissons grillés, fromage de chèvres, asperges, En toute simplicité entre copains pour l'apéro.

 **Servir à 7°- 8°C**

Conditionnement
Bouteilles de 75cl

Catégorie White **Type** dry

 **Grape variety** 100% Sauvignon Blanc


Terroir

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




- Soil stony cliffside with clayish silica sand soil

Vineyard operation :


 Reasoned vine-growing with natural grassing and pruning by the Guyot system


Harvest, vinification and breeding :

 Harvest yields 37 hl/ha. After destemming, grapes are pressed pneumatically. Vinification is done at low temperature and lasts 30 days. Maturation 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, Food matching: cold meats, mussels Marinière with cream, garlic and parsley, oysters, grilled fish, goat cheese, asparagus, In all simplicity between friends for aperitif.

 **Serve at 7°- 8°C**

Packaging
bottles of 75cl

