

Sauvignon Blanc

Cépage : Vin issu de Sauvignon Blanc 100%. Rendement moyen, 60 hl/ha. Sol: Terres argilo-calcaires.

Vinification : Pressurage direct de la vendange. Puis précipitation au froid (10°) pendant 24 h, afin que toute matière en suspension se dépose. Ce n'est qu'ensuite que la fermentation pourra débuter. Elle durera de 18 à 21 jours, contrôle de température pour préserver les arômes naturels du raisin. Une partie du jus de raisin sera mis à fermenter en barriques neuves.

Conseil : Vin devant être servi à une température de 10 à 12°C. Idéal avec les coquillages et les poissons. Egalement agréable avec le fromage de chèvre.