



Millésime : 2013

Cépage : 100 % sauvignon

Nature du sol : Marnes à petites huîtres (kimméridgiennes)

Age des vignes : 15 ans

Vinification :

Débourbage par le froid.

Les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivants.

Les fermentations se font en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 30 jours.

Les vins sont ensuite conservés sur lies fines entre 4 à 6 mois.

Données Analytiques :

Degré alcoolique : 12.5 °

Acidité totale : 4.6 g/l

Sucres réducteurs : 1.2 g/l

Dégustation :

Robe Jaune pâle, reflets verts.

Nez Un premier nez floral assez discret, s'ouvrant sur un profil variétal mûr. On distingue particulièrement des notes de genêts et de groseille.

Bouche L'attaque franche laisse rapidement place à un bel équilibre. Les agrumes ainsi que les arômes de coulis de baies dominent la rétro olfaction. Finale assez longue sur le citron vert.

