

*Cultivé sur une colline, surplombée d'un ancien moulin à vent, ce sauvignon bénéficie d'une très bonne exposition sur un sol légèrement pentu.*

<b>CÉPAGE</b>	100% Sauvignon blanc
<b>AGE DES VIGNES</b>	26 ans
<b>SURFACE</b>	0,90 ha
<b>CULTURE</b>	100% biologique
<b>SOL ET SOUS-SOL</b>	Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite
<b>VENDANGES</b>	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 27 hl/ha millésime 2024 Degré : 12.5° by vol.
<b>VINIFICATION</b>	Pressurage en grappes entières, Débourbage naturel des jus de presse, Fermentation alcoolique en levures indigènes, Fermentation exclusivement en cuve
<b>ÉLEVAGE</b>	9 mois avant mise en bouteille Taux de SO2 < 4,5 g/hl
<b>DESCRIPTION</b>	Le nez s'exprime sur des notes fraîches d'agrumes exotiques et légèrement mentholés. La bouche offre une sensation ample avec des arômes tout en légèreté de fruits exotiques (ananas, mangue)
<b>ACCORD MET / VIN</b>	Apéritifs, salades de melon, un lieu jaune et ses légumes d'été grillés et de fromages de chèvre plutôt frais (crottin de chavignol).
<b>DÉGUSTATION</b>	À servir à 8° C Temps de garde conseillé : à boire dans les 3 à 5 ans

