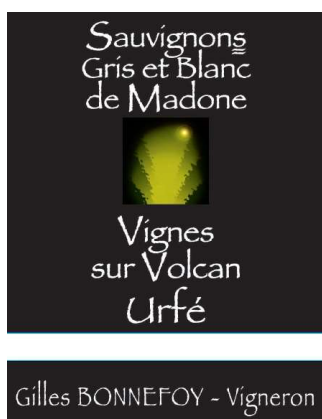


« SAUVIGNONS GRIS ET BLANC » 2018

I.G.P. URFE (Région Forez)



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Nature des sols : 100 % issus de basaltes (roches volcaniques).
Vigne plantée sur la face est du volcan de Purchon, Champdieu (Loire).

Age des vignes : Plantation en 2011 de cépage Sauvignon gris à 60 % et de Sauvignon blanc à 40 % issu de massale

Rendement 2018 : 50 hectolitres par hectare

Vendanges manuelles.

Utilisation d'un pressoir pneumatique.

Fermentation malo-lactique non faite.

Elevage en cuve inox.

Vin filtré. Teneur en SO₂ environ 35 mg/l (inférieure aux normes DEMETER). Sucres résiduels : 0,5 g/l.

Mise en bouteilles à la propriété en décembre 2018.

Accords mets et vins :

Un nez de pomme granny, de poire fraîchement coupée, agrémentée d'une pointe de mangue. Une bouche grasse mais fraîche, avec une finale au parfum fruit d la passion, agrémentée de notes de silex typiques de nos terroirs volcaniques.

Sera très agréable à l'apéritif, ou en accompagnement d'un dessert aux fruits exotiques. Belle fraîcheur.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 13,50 € TTC