

SCEA Les Vins de la Madone

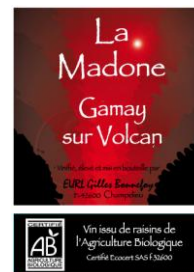
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

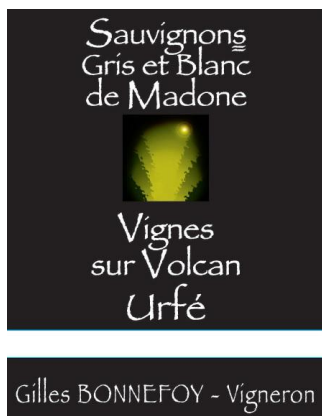
Tél : + 33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



« SAUVIGNONS GRIS ET BLANC » 2020 I.G.P. URFE



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 : 55 hectolitres par hectare

Vendanges manuelles. Levures indigènes. Pas de sulfitage au pressurage.

Utilisation d'un pressoir pneumatique.

Débourbage à froid.

Fermentation malo-lactique non faite. Arrêt de la malo par un sulfitage léger + froid.

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 2020 .

Accords mets et vins :

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

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

SCEA Les Vins de la Madone

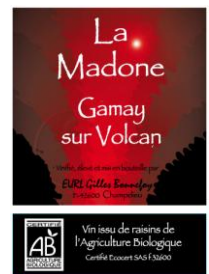
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : + 33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



PRIX DE VENTE PROPRIETE : 14,00 € TTC