

DOMAINE LA MORINIÈRE

SAUVIGNON

IGP Val de Loire

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Sauvignon Blanc planté à une densité de 6500 pieds/ha.

Région production : Val de Loire

Type de sol: Schistes

Rendement : 62 hl/ha

Récolte : Mécanique, table de tries, fouloir et égrappoir.

Vinification : 100% vinifié en cuves verrées Table de tries, fouloir et égrappoir. Pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique contrôlée à température de 14°C. Précipitations tartriques et filtration stérile. Mises en bouteilles après précipitation tartriques par le froid.

Accord Mets/vins : Poisson grillé, Fruit de mer, fromage de chèvre.

Conservation : 2 à 3 ans

« Un tempérament de feu, épicé et solaire par sa palette aromatique. Le palais est davantage approchable, malgré une certaine puissance. La maturité faite de pomelos et de poivre Timut signe la fin de bouche »

