

DOMAINE DE LA RAGOTIERE

SAUVIGNON

Cuvée Prestige

IGP Val de Loire

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



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

Région production : Val de Loire, plus précisément en limite de l'appellation muscadet de Sèvre et Maine, sur le Canton de Vallet.

Type de sol: Schistes et mica schistes, sol avec une faible profondeur.

Exposition : Sud-Ouest

Rendement : 62 hl/ha

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

Vinification : 100% vinifié en cuves verrées. Fermentation alcoolique contrôlée à température de 14°C. Précipitations tartriques et filtration stérile. Assemblage avec du sauvignon gris à hauteur de 7%. Mises en bouteilles après précipitation tartriques par le froid.

Accord Mets/vins : Homard grillé, poisson en sauce, poulet au curry, fromage à pâte dure.

Conservation : 2 à 3 ans

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

