



# SAUVIGNON GRIS 2017

## LA PARCELLE

- ✕ SITUÉE AU LIEU-DIT TAVEAU A JAVREZAC
- ✕ SITUATION EN COTEAUX ORIENTE SUD-OUEST
- ✕ SOL CALCAIRE
- ✕ SUPERFICIE 40 ARES
  - 20 ARES PLANTES EN 2006
  - 20 ARES PLANTES EN 2014 (1ER RECOLTE EN 2016)
- ✕ ENCEPAGEMENT : 100% SAUVIGNON **GRIS**



## ELABORATION

- ✕ VENDANGE MACHINE LE 6 SEPTEMBRE TRES TOT LE MATIN.
- ✕ RENDEMENT : 47 HL/HA
- ✕ MACERATION PRE-FERMENTAIRE DE 4 HEURES.
- ✕ PRESSURAGE DOUX (PRESSOIR PNEUMATIQUE)
- ✕ FERMENTATION ALCOOLIQUE DE 15 JOURS AVEC MAINTIEN DE LA TEMPERATURE AUTOUR DE 15°C.
- ✕ ELEVAGE SUR LIES AVEC REMISE DES LIES EN SUSPENSION REGULIEREMENT JUSQUE MI-OCTOBRE.
- ✕ COLLAGE LE 16 JANVIER A LA BENTONITE AFIN D'OBTENIR UN VIN STABLE EN BOUTEILLE.
- ✕ MISE EN BOUTEILLE LE 22 MARS 2018 A LA PROPRIETE : 1677 BOUTEILLES.

## DEGUSTATION

- ✕ UNE ROBE TRES CLAIRE, PRESQUE TRANSLUCIDE
- ✕ UN NEZ DISCRET
- ✕ VIN BLANC SEC AU FRUITE ATYPIQUE (FRUITS BLANCS, FRUITS EXOTIQUES)
- ✕ LEGERE ACIDITE CITRONNEE QUI APPORTE DE LA FRAICHEUR



## Accords mets – vin



APERITIFS



CHARCUTERIES



PLATS EPICES



POISSONS



FROMAGES