

VINO BIANCO



Blanc sec, Vin de France, millésime 2011, 500 bouteilles produites.

Cépage : Sauvignon 100%, vigne âgée en moyenne de 30 ans

Terroir : sol très drainant sur argiles blanches à silex. Coteau versant sud de l'Indre.

Conduite de la vigne : pas d'application de désherbant, travail du sol mécanique. Traitements minimums et uniquement à base de soufre et de cuivre sans produits de synthèse. Ebourgeonnage. Vendanges manuelles.

Rendement : 20 HL/Ha

Vinification : Macération pelliculaire longue (type italienne). Vendange égrappée à la main, non levurée, non sulfitée. Elevage en fût d'un vin de 350 L. Sulfitage très léger à la mise.

Accords mets et vin : Brochette de st Jacques, blanquette de lotte lasagne au saumon, cuisine asiatique, bleu d'auvergne et tarte angevine (tarte aux poires).