

La précision et la vigilance lors des sélections parcellaires combinées aux techniques d'extraction adaptées au millésime ont permis de vinifier des matières premières aux qualités remarquables. La réduction des doses de cuivre au vignoble permet de plus, depuis des années, un travail plus poussé des lies qui restent longtemps protectrices et évitent l'usage du SO2 immédiatement en sortie de fermentation. Les vins sont plus droits, plus purs et leur aromatique plus stable que l'année précédente.

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

Sauvignon Gris & Blanc

VINIFICATION

Vendange mécanique tôt le matin. Macération longue de 8 à 12 heures afin d'extraire la couleur des peaux de Sauvignon Gris. Pressurage en pressoirs pneumatiques à basse pression, température contrôlée, vinification comme pour nos vins blancs, afin d'extraire les arômes naturels des raisins.

ÉLEVAGE

Sur lies fines. Mise en bouteille précoce afin de préserver la fraîcheur.



LES fumées blanches

GRIS DE SAUVIGNON

TERROIR

Argilo-calcaire et limoneux

DENSITÉ

4 500 pieds/ha

ÂGE DE LA VIGNE

25 ans.

RENDEMENT

60 hl/ha.

PREMIER MILLÉSIME

2004

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe saumon pâle. Un bouquet séduisant aux arômes intenses et délicats de jasmin, de fruits rouges, de citron et de pêche. En bouche il y a un bon équilibre avec une attaque douce, une finale longue et rafraîchissante avec une belle minéralité.

ACCORDS METS/VINS

Salades d'été, charcuterie, desserts aux fruits rouges. L'association idéale pour des plats légèrement épicés.

AWARDS

Vintage 2018



Gold Medals

Vintage 2014



Gold & Silver Medals

