

SAUVIGNON BLANC 2018

IGP VAL DE LOIRE

« Un sauvignon blanc de Loire d'une belle complexité »

Pour Donatien Bahuaud les vins élaborés en monocépage sont ceux qui expriment le plus simplement, l'influence que les terroirs peuvent avoir sur un vin. Au-delà des sols et des climats que Donatien connaissait parfaitement, ce sont surtout ses intuitions et ses secrets de fabrication qui permettaient de révéler les secrets portés par nos cépages ligériens au travers de ces IGP du Val de Loire.

Le secret pour révéler la vivacité

Ce sont ici, le terroir et l'ensoleillement ligérien qui jouent un rôle clé dans l'élaboration de ce Sauvignon Blanc. Produit sur des sols chauds, spécialement sélectionnés ou nous récoltons tôt dans la saison. Les baies plus petites qu'à l'accoutumé concentre un meilleur équilibre sucre / acidité. Ce vin exprime une vivacité soutenue autour d'agréables notes d'agrumes et de genêt.

Temps d'élevage : 6 mois sur lies fines

Le vignoble

Principalement planté sur les sols sableux de la Vallée du Cher, le climat ensoleillé de la région permet d'obtenir un sauvignon blanc de Loire unique au caractère nerveux. Les vignes sont conduites en taille guyot afin de permettre des rendements équilibrés nécessaires à l'expression aromatique de la cuvée.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% sauvignon blanc

Sols / Terroirs : Sableux

Vignes : Sélection de jeunes vignes situées sur des sols chauds

Type de vinification : Une macération pelliculaire de 3 à 4h sur une partie des raisins permet d'extraire les arômes et de renforcer le caractère vif et variétal du vin. La fermentation à basse température (entre 14 et 17°C) favorise une lente libération d'arômes frais.

La Dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets dorés

Nez : Intense et complexe. Notes d'agrumes mûrs et de fruits exotiques

Bouche : Belle vivacité en bouche sur des notes fruitées d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques (litchi, mangue)

Du verre à l'assiette : Saumon vapeur, Crudités, Fruits de mer, Fromage de chèvre frais

Température de service : entre 8 et 10°C

Temps de garde : de 2 à 3 ans

Sucres résiduels : 1,8gr/L

