



COTEAUX DU GIENNOIS BLANC 2017

Une expression typique du sauvignon sur des notes de fruité et de fraîcheur.
Il accompagnera un poisson de rivières, des fruits de mer ou un fromage de chèvre.

Sol : Bruni sol argileux

Cépage : Sauvignon

Age moyen des vignes : 25 ans.

Vinification : Le débouillage des vins se fait par le froid, les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivant. Les fermentations se font en cuves inox thermos régulées. Les vins fermentent entre 10 à 15 jours à une température de 15°. Un bétonnage est fait un mois après la fin des fermentations.

Description :

Jaune pâle à reflets argentés.

Le nez présente une belle intensité. A l'ouverture des notes de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) ressortent. Des notes de buis viennent ensuite s'entremêler à l'ensemble. De subtiles notes d'agrumes (pamplemousse) complètent le bouquet.

L'attaque est vive, La présence marquée de l'amertume dès le milieu de bouche apporte du relief. L'arôme de pamplemousse est bien présent, rappelant les notes de l'olfaction.

