

# Fernand & sons blanc 2016

AOC Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre)

*Yves et Marc revisitent les traditions de leur arrière grand-père, pour vous faire découvrir, de manière décalée, les qualités de leurs terroirs silex et calcaire à travers leur nouvelle gamme de Sauvignon Blanc et pinot Noir.*

## L'HISTOIRE

Fernand est né en 1899. il était agriculteur et vigneron. Fort de l'expérience de ses ancêtres, il innove en achetant le 1er tracteur de la région en 1920, pour labourer ses champs et entretenir ses vignes, et allie ainsi traditions et modernisme.

Un siècle après, ses arrières petits fils, vignerons indépendants, pérennisent l'exploitation, en cultivant la même terre dans une démarche de viticulture durable certifiée "Terra Vitis". Ils innovent avec leurs vins FERNAND & SONS

## LE MILLÉSIME

2016 est un millésime d'un très bon niveau qualitatif : le soleil de septembre a permis une très belle maturité des raisins, offrant fraîcheur et fruité.

Malheureusement, le fort gel de printemps avait limité fortement la production, et seule la partie supérieure du coteau a pu donner des raisins.

## TERROIR

Terroir silex

## A LA VIGNE

L'éclaircissage manuel est le point clé de notre travail à la vigne. Il consiste à sélectionner, dès le printemps, les rameaux, futurs porteurs de grappes, de façon à procurer une aération et un ensoleillement maximal pour la bonne maturation des raisins en fin d'été.

## VINIFICATION

Travail minimal à la cave.

Pressurage lent, débouillage de 24h, fermentation en cuve inox à basse température.

Elevage sur lies de 5 mois, en cuve inox.

## CÉPAGES

Sauvignon blanc

## SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13,46%vol % vol.

Age moyen des vignes: 22 ans

Rendement: 22 hL/ha

Volume de production: 2750 bouteilles

Sucre résiduel: 1 g/l

pH: 3,35