

JL Sauvignon

Jean Louis Lhumeau



Type de vin : Blanc sec

Cépage : Sauvignon

Sol : Argilo-Calcaire

Taille : Guyot simple (vignes basses)
Guyot double (vignes hautes)

Rendement : 50 hl/ha

Vinification :

- Vendanges mécaniques
- Vendanges triées sur table de tri
- Macération pelliculaire de 6 heures
- Fermentation alcoolique
- Filtration tangentielle

Garde : 5 ans



Œil : jaune or pâle

Nez : fruité, agrumes

Bouche : fraîche, vive, agrumes

Service : A servir entre 10 et 12°C



A propos de lui . . .

Ce sauvignon est frais, fruité. Sa récolte à bonne maturité lui confère une petite touche de rondeur.

