

# 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.

