

Domaine de la Coche

SAINTE PAZANNE



PAYS DE RETZ

SAUVIGNON GRIS 2018

Le Paradis

IGP VAL DE LOIRE – Pays de Retz

VAL DE LOIRE



PAYS DE RETZ

Le Paradis

SAUVIGNON GRIS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<u>Cépage :</u>	100 % sauvignon gris
<u>Age moyen de la vigne :</u>	6 ans
<u>Densité de plantation :</u>	6 600 pieds / ha
<u>Taille courte :</u>	Guyot Nantais, Gobelet Eventail
<u>Rendement :</u>	80 hL/ha
<u>Exposition :</u>	Est-Ouest sur coteaux, et plein Sud sur plateaux
<u>Terroir :</u>	Sols très caillouteux, schistes dégradés
<u>Climat :</u>	Océanique, amplitudes thermiques faibles, arrière saison prolongée pour une maturité idéale
<u>Culture de la vigne :</u>	Lutte intégrée
<u>Vendange :</u>	mécanique et nocturne
<u>Vinifications :</u>	Macération pelliculaire (24 h), pressurage pneumatique, débourbage poussé, Stabulation à froid, levures exogènes, Fermentation alcoolique à 15-17°C,
<u>Elevage :</u>	4 mois sur lies fines de fermentation, bâtonnages réguliers
<u>Analyse :</u>	Alcool 12,7 %vol Sucres Résiduels 2 g/L Acidité : 4,6 g d'H2SO4/L

DEGUSTATION

<u>Visuel :</u>	Robe or pâle aux reflets verts.
<u>Nez :</u>	Très expressif, et plaisant, typique du cépage Exotique (mangue, fruits de la passion) agrumes
<u>Bouche :</u>	Attaque fraîche et fruitée, l'équilibre se fait délicieusement avec une sensation de gras pour finir sur le fruit, sans être écœurant, une belle minéralité
<u>Accords Mets & Vins :</u>	Coquillages, Saumon fumé, huîtres, fromages de chèvre,
<u>Potentiel de garde :</u>	Dans les 2 ans si on veut garde le côté sec, jusqu'à 4 ans sinon.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne de 75 cL , teinte « antique » fumée, capsule à vis