



TOURAINES SAUVIGNON LES DEVANTS DE LA BONNELIÈRE

LA CONDUITE DU VIGNOBLE

L'ensemble du vignoble est maintenant tenu en agriculture biologique et certifié par Ecocert. Les sols sont travaillés et les vignes ne reçoivent aucun produit de synthèse. L'enherbement naturel est pratiqué sur les parcelles les plus vigoureuses. La taille pratiquée est en Guyot simple à 6+2 yeux. Les rendements recherchés sont autour de 45 hl par ha.



LE VIN

Encépagement : Sauvignon.

Situation : Plateaux de la rive gauche de la Vienne

Sol : Argilo-Calcaire.

Superficie : 3 hectares

Production Annuelle de 16.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Vinification traditionnelle avec une macération péniculaire de 6 heures.

Pas de fermentation malo-lactique.

Acidité Totale : 4,5 g/l

Degré alcoolique : 13 °

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'OEIL : Jaune or pâle, très brillant et limpide

LE NEZ : Très aromatique, élégant et riche.

Arômes de fruits exotiques et d'agrumes (pamplemousse).

LA BOUCHE : Ronde, très généreuse.

La finale est bien minérale.

Très bonne persistance aromatique.

CONCLUSION : Vin très agréable, harmonieux et équilibré.

CONSEIL

Se sert habituellement vers 10°.

Accompagne très bien les poissons et certains fromages de chèvre.

M PLOUZEAU