

SAUVIGNON

**La
Fine
S**
signée M

La FineS

Ce vin provient uniquement de vignes bordant le Cher. Ce terroir donne au vin une belle finesse et une jolie longueur aromatique.

Origine :

Age de la vigne : 35 ans.

Sol : sables et argile à silex.

Situation : bords du Cher.

Production annuelle : 30 000 bouteilles.

La vinification :

La vinification traditionnelle est précédée d'une macération pelliculaire de 6 à 12 heures, au froid, afin de faire ressortir l'ensemble des arômes.

La fermentation se fait à basse température, de 15°.

Cette vinification permet d'obtenir un vin très agréable, harmonieux et équilibré, en somme une belle expression du sauvignon

SO₂ total : 50mg/L

La dégustation :

La robe : jaune or pâle, très brillante et limpide.

Au nez : très aromatique, élégant et riche. Arômes de citrons et d'agrumes.

La bouche : Ronde, généreuse et légèrement citronné.

Conseils de service :

Il se sert à 10°.

Il accompagne remarquablement les poissons, les huitres et les fromages de chèvre.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

SAUVIGNON

**La
Fine
S**
signée M

La Fine S

This wine comes from vines bordering « le Cher ». This terroir gives to the wine a beautiful freshness and a nice aromatic length.

Origin :

*Age of the vines : 35 years old
Soil : sand and flinty clay
Situation : edge of « le Cher »
Annual production of 30.000 bottles*

Vinification :

Before a traditional vinification, we made a skin maceration from 6 to 12 hours at cold, to bring out all the aromas. To preserve the aromas, the wine doesn't make malo-lactic fermentation.

SO₂ total : 50mg/L

Tasting comments :

Sight : pale golden yellow

Bouquet : very aromatic, citrus and lemons aromas

Palate : fresh and well balanced, with a lemony freshness and a beautiful length that ends on the minerality.

Advices :

Should be served at 10°C
Perfect with fish and goat cheese.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE