



#minérale
#fraîcheur
#agrumes

Les Devants de la Bonnelière - Blanc

Issu de parcelles argilo-calcaire lui apportant une fraîcheur certaine, ce sauvignon récolté à sa pleine maturité, offre un vin très aromatique, vif et fruité. Vinifié à froid pour accentuer ses arômes, il peut être apprécié dans sa jeunesse.

Origine :

Surface : 3 ha en mono-parcellaire.

Age des vignes : 20 ans.

Sol : argilo-calcaire.

Situation : face au domaine, sur la commune de la Roche Clermault .

Rendement moyen : 40 hl/ha.

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.

Pour préserver les arômes, le vin ne fait pas de fermentation malo-lactique.

SO₂ total : 50mg/L

La dégustation :

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

Le nez : aromatique, subtil et riche, avec un bouquet d'agrumes, de pêche et de pierre à fusil.

La bouche : vive et bien équilibrée avec une fraîcheur légèrement citronnée et une belle longueur qui se termine sur la minéralité.

Conseils de service :

Il se sert à 10°.

Il est idéal sur tous les crustacés et les fromages, notamment de chèvre.

Garde possible de 3 à 5 ans



#mineral
#freshness
#citrus

Les Devants de la Bonnelière - White

Made from clay-limestone plots, bringing its freshness. This Sauvignon harvested at full maturity, gives a very aromatic wine, crisp and fruity. Cold winemaking accentuates its aromas. It can be enjoyed in its youth.

Origine :

Surface : 3 ha in single-plot.

Age of vines : 20 years.

Soil : clay and limestone.

Situation : in front of the estate, in the town of La Roche Clermault.

Yield : 40 hl / ha.

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 does not make malo-lactic fermentation.

SO₂ total : 50mg/L

Tasting comments :

Sight : pale golden yellow, very bright and limpid.

Bouquet : aromatic, subtle and rich, with a bouquet of citrus, peach and rifle.

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

Advices :

Should be served around 10°

Perfect with shellfish, cheeses, especially goat cheese.

Can be kept 3 to 5 years.