



#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 - Blanc

This Sauvignon is grown in clay-limestone plots, which brings freshness, and is harvested at full maturity, resulting in a very aromatic, crisp and fruity wine. Cold vinification accentuates its aromas.

This wine can be enjoyed when young.

Origin:

Surface area: 3 ha in single-plot

Age of vines: 20 years

Soil: clay-limestone

Location: in front of the estate, in the *commune* of La Roche Clermault

Yield: 40 hl / ha

Winemaking:

Before the traditional vinification, we carry out a cold, 6-12 hour skin maceration to bring out all the aromas.

In order to preserve these aromas, the wine does not undergo a malolactic fermentation.

Total SO₂: 50mg/L

Tasting notes:

Appearance: very bright and clear, pale golden yellow.

Nose: aromatic, subtle and rich, with a bouquet of citrus, peach and gunflint.

Palate: fresh and well balanced, with a lemony freshness and lovely length and a mineral finish.

Serving recommendations:

Serve at around 10°C.

Perfect with shellfish and cheeses, especially goat's cheese.
Can be kept for 3-5 years.