
LA SAUVIGNONNE

Un sauvignon pomme-poire comme vous n'en trouverez nulle part en Loire

DOMAINE Laurent Lebled

VIGNERONS Laurent Lebled

VILLE Savigny-en-Véron

REGION Loire - Touraine

Appellation Vin de France

Cépages 100 % Sauvignon Blanc (50-70 ans)

Rendements moyens 20-25 hl/ha

Viticulture Biologique certifiée

Vendanges Manuelles

Vinification Macération carbonique de 3 semaines sur plancher de châtaignier qui se trouve à l'intérieur de la cuve créant ainsi un faux plancher par lequel le jus s'écoule très lentement en réduisant les effets des longues macérations
Macération pelliculaire de 7 jours, pressurage puis fermentation et élevage en cuve fibre de verre.
Non collé, non filtré, sans soufre ajouté

Élevage 12 mois en cuve fibre de verre

Alcool 13,5 %

SO² total 12 mg/L

Terroir Argilo-calcaire

Climat Tempéré

Conseil de service Servir à 12°C
Le procédé de vinification permet de préserver les saveurs originales du cépage plutôt que les tropicales introduites par les levures commerciales. Vin orangé et trouble. Recommandé pour un service au verre sur 24 heures.

