



Très répandu dans la Loire, surtout en Touraine et dans la région centre, le Sauvignon donne des vins mûrs et minéraux sur notre Domaine.

Appellation : **Vin de Pays du Val de Loire**

Millésime : 2011

Cépage : 100% sauvignon

Terroir : Argile sur schistes gras et pourpres

Age moyen des vignes : 1/10^{ème} des vignes ont 34 ans et 9/10^{ème} ont 7 ans.

Vignoble : Ce cépage est taillé à 2 fois 2 yeux plus une baguette de 6 à 7 yeux et est conduit comme le reste du vignoble.

Vinification : Au Domaine, il est récolté mécaniquement. Le pressurage est pneumatique afin d'extraire les jus en finesse sans oxydation et sans trop de bourbes. Le moût fermente en cuve à température contrôlée entre 16° et 18°C pour préserver tous les arômes.

Elevage : L'élevage se fait en cuve jusqu'à la mise en bouteille printanière.

Analyse : Alc. 12.66%vol, acidité totale 3.79gr/l, 3.45pH

Mets et vins : Vin blanc sec d'apéritif à poursuivre sur une douzaine d'huîtres au d'autres crustacés. A ne pas oublier sur les fromages de chèvres. A servir entre 6° et 8°.

Vieillessement : A boire dans l'année