



NOTES PURES 2016

VIN BLANC

Produit en conversion vers l'agriculture biologique*
750ml

MENTIONS TECHNIQUES

Appellation : IGP Pays de Caux
Date d'embouteillage : 15 mars 2017
Alcool : 13% alc / vol
Sucre résiduel : 0,20 g/l
Acidité : 4 g/l

TERROIR

Sol : Sablonneux, argilo-calcaire
Orientation : Pente face au sud

VITICULTURE & VENDANGES

Cépages : Sauvignon Blanc (50%), Sauvignan Gris (50%)
Vendanges : Vendanges manuelles : 26 et 27 Août, 2016
Densité : 4000 et 8000 pieds / ha
Age des vignes : 22 et 3 ans
Rendement : 30 hl/ha

VINIFICATION

Egrappage
Pressurage direct en douceur
Fermentation alcoolique en cuve inox

ELEVAGE

Sur lies fines pendant 6 mois en demi-muids et cuve inox

NOTES DE DEGUSTATION

Robe dorée. Un nez intense et explosif aux arômes de poire et d'agrumes, de fragrances de la garrigue avec ses asperges sauvages. En bouche on retrouve cette palette complexe de notes fraîches : un léger boisé accompagne un bouquet de fleurs blanches, de bourgeons de cassis, sur zeste d'agrumes. Vin typé et ample.

* Certification millésime 2017

