



INSPIRATION

Sauvignon doux IGP du Val de Loire

Vendanges tardives d'une parcelle de Sauvignon blanc Vin de Pays du Val de Loire. Ce vin doux est élaboré à partir de parcelles à faible rendement produisant un raisin riche en sucre, récolté manuellement et tardivement.

Sa richesse en sucre est obtenue naturellement par une déshydratation du raisin exposé au soleil.

Vin d'exception produit uniquement les années réunissant de bonnes conditions climatiques.

Spécificités de la vinification :

Le moût de vendange ainsi obtenu est très riche en sucre et très peu acide. Je conduis alors lentement la fermentation de façon à ce qu'il conserve tous ses arômes. Sa maturation se poursuivra pendant plusieurs années. C'est un vin de garde qui saura vous surprendre au fil du temps.

Dégustation :

Offre à la vue un jaune platine très pâle et brillant.

Le nez est une expression intense de citron vert, de fruits jaunes et de fruit de la passion, sur un fond légèrement vanillé.

En bouche, l'attaque fraîche et tendre se poursuit par une belle intensité aromatique, puis une légère vivacité, donnant finesse et équilibre à l'ensemble.

Style et température:

C'est le vin des occasions toutes particulières, et que vous souhaitez célébrer avec raffinement. Il a tout du « nectar des dieux », et vous ravira à l'apéritif, avec un foie gras, ou en accompagnement d'un gâteau aux amandes.

Servir frais entre 8 et 10°C.



**Millésime 2016 Médaille d'Or
au Mondial du Sauvignon 2017**