



La Belle Paresseuse 2016 ou la douceur de vivre au bord de Loire.

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Sauvignon Blanc
- Sols : Silex
- Âge moyen des vignes : 10 ans

CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pieds)

VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Chaque parcelle est régulièrement visitée à l'approche des vendanges. La dégustation des raisins déclenche la récolte dès que l'optimum qualitatif est atteint.
- Pressurage lent de 2h - Débourage de 12 à 18 heures
- Fermentation languissante d'une durée de 10 mois
- Bâtonnage régulier
- Fermentation malolactique en fûts

DÉGUSTATION

- Visuel: Jaune doré et limpide.
- Nez: Des notes vanillées, toastées puis viennent des arômes miellés et de fruits jaunes comme l'abricot.
- Bouche: Une attaque franche, il est rond et ample et il a une belle longueur avec une finale toastée.
- Accords: Foie gras, poisson, fromage bleu.

