



## Les Abeilles 2018: La pépite du Domaine

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Sauvignon Blanc
- Sols : Silex
- Âge moyen des vignes : 24 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.
- Soins de la vendange de la parcelle au pressoir
- Pressurage lent de 2h30 - Débourageage de 12 à 18 heures
- Fermentations entre 15 et 18°C en cuve inox
- Batonnage sur 3 mois puis élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

### DÉGUSTATION

- Visuel: Jaune clair et limpide
- Nez: expressif, fruits mûrs, pâtes de fruits (agrumes, citron, coing).
- Bouche: attaque nerveuse, bouche ample accompagnée d'une minéralité qui se développe avec l'évolution du vin
- Accords: Fruits de mer, Coquille Saint-Jacques, Brie.

