



Sans Complexe 2018: « cuvée parcellaire de marnes et calcaires »

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Sauvignon Blanc
- Sols : marnes et calcaires
- Âge moyen des vignes : 18 ans

CULTURE de la VIGNE

- Vignes enherbées naturellement et travaillées
- 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 2h30 - Débourbage de 12 à 18 heures
- Fermentations entre 15 et 18°C en cuve inox
- Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

- Visuel: Couleur jaune pâle, reflets dorés.
- Nez: Un nez gourmand assez intense, sur la confiture de lait, des notes vanillées, de la noisette. A l'aération se révèle un fond de poires et de mandarine, ainsi que des arômes d'orange pressées et d'épices fraîches à la cardamome.
- Bouche: L'attaque est fraîche et précise, sur des touches d'agrumes frais, puis s'arrondit sur une belle sucrosité et un joli volume en bouche. Sur la fin des notes d'élevage et une légère amertume qui prolonge la persistance aromatique.
- Accords: asperges vertes, Blanquette de veau, Porc à l'ananas, vieux comté et Beaufort

