



Villargeau Blanc 2018: l'Incontournable du Domaine

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Sauvignon Blanc
- Sols : 80 % argiles à silex
20 % argilo-calcaires - Marnes Kimmeridgiennes
- Âge moyen des vignes : 20 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
- Fermentations entre 15 et 18°C en cuve inox
- Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

- Visuel: Couleur or blanc, reflets argentés
- Nez: Belle intensité sur le premier nez, sur les zestes d'agrumes confits, les abricots secs, l'amande et le miel d'acacia. A l'aération se développent des notes épicées sur le poivre blanc, les aromates, le citron vert et une fraîcheur sur le yuzu et la bergamote.
- Bouche: L'attaque est souple, le registre des agrumes confits rappelle le nez. Joli volume, sur une pointe acidulée, et des arômes de citron vert.
- Accords: pain de poisson, poisson au beurre blanc asperges, crottins de Chavignol.

