



Sans Complexe 2019: « 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 - 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

- Œil : couleur jaune pâle, reflets argentés
- Nez : Premier nez solaire, sur des notes d'agrumes confits. A l'aération, le nez gagne en gourmandise sur des arômes de pâtisserie et de pâte d'amandes. Des notes légères de fleurs séchées viennent rapporter de la fraîcheur.
- Bouche : l'attaque est suave avec une belle ampleur. On retrouve la gourmandise du nez avec les arômes de pâtisserie et de caramel. Une légère amertume, vient prolonger la persistance aromatique.
- Accords : Asperges vertes, Blanquette de veau, Porc à l'ananas, vieux comté et Beaufort

Commentaire du guide Hachette : Un 2019 sur les fruits jaunes et les notes florales, équilibré entre fraîcheur et rondeur. La finale acidulée est plaisante

Domaine de Villargeau - 58200 Pougny - FRANCE
Tél: 06 62 29 69 30 - marc@domaine-villargeau.fr
www.domaine-villargeau.fr

