



Les Abeilles - 2020

Une cuvée parcellaire silex

- 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 pied)

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
- Bâtonnage sur 3 mois puis élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

- *Visuel* : Couleur jaune pâle, reflets argentés.
- *Nez* : Premier nez assez discret sur des notes légèrement fumées.

A l'aération, le nez s'ouvre sur des arômes de zestes d'agrumes confits et de fruits à coque (amande, cacahuète). Des notes très légèrement épicées viennent ramener de la fraîcheur à ce nez assez solaire.

- *Bouche* : Attaque suave et gourmande sur des arômes d'agrumes confits et de fruits jaunes bien mûrs. Des notes citronnées amènent une trame acide très enrobée.

La finale se termine sur une légère amertume qui vient prolonger la persistance aromatique.

- *Accords* : Fruits de mer, Coquille Saint-Jacques, Brie.

