



## Sans Complexe - 2020

*Une 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 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
- 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 confit.

A l'aération, le nez gagne en gourmandise sur des arômes de pâtisserie et de pâte d'amande. Des notes légères de fleurs séchées viennent apporter 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

