



Villargeau blanc - 2022

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* : 22 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.
- 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.

ACCORDS

Pain de poisson, poisson au beurre blanc, asperges, crottins de Chavignol...

