



Villargeau blanc - 2021

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 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

- *Visuel* : Couleur jaune pâle, reflets argentés.
- *Nez* : Le premier nez se compose d'arômes de mandarine, pamplemousse et citron, sur un fond floral avec des notes subtiles de muguet et de sureau. A l'aération, le nez gagne en complexité avec des arômes plus minéraux et épicés.

Des notes de tilleul et de bergamote viennent compléter cette palette aromatique.

- *Palais* : Une attaque avec beaucoup de fraîcheur et de vivacité.

La bouche est en cohérence avec le nez, on retrouve la mandarine et le citron.

Un vin tout en finesse et en tension qui se termine sur des notes minérales très légèrement iodées.

- *Accords* : Pain de poisson, poisson au beurre blanc, asperges, crottins de Chavignol...

