

FICHE TECHNIQUE

BLANC SEC



Sauvignon IGP VAL DE LOIRE 2025



Surface de production : 1 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Sauvignon blanc

Age moyen des vignes : 15 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendanges fin septembre au lever du soleil.

Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentation : Basse température.

Élevage : Cuve

Nombre de mois : 2 mois

Date mise en bouteille : Novembre 2025

Sucre résiduel : <2 g

Degré alcoolique : 12,5 %



Description du vin : Vin très expressif aux notes de fruits exotiques. Les fleurs blanches se révèlent en bouche, apportant fraîcheur et élégance.

Accords mets & vins : Poisson, fromage de chèvre, moules au curry, cuisine asiatique...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 3 ans

« Nous travaillons en lutte raisonnée. Aujourd'hui, 100 % du domaine est désherbé mécaniquement, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »