

Sauvignon Pléiade

Indication Géographique Protégée Val de Loire

Les **Coteaux du Vendômois** sont situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un micro climat propice à la culture de la vigne.

Le cépage **Sauvignon** affectionne particulièrement ces terroirs de première côte. Il s'y exprime magnifiquement et confère à cette cuvée Pléiade une typicité tout à fait originale.

TERROIR & EXPOSITION

Situation dans le paysage :

Parcelles classées en premières côtes (la plus qualitative des 5 terroirs répertoriés dans l'appellation), situation de coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettant une bonne précocité.

Potentiel pédoclimatique :

Le sol est composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex rose et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

CÉPAGES

 100% Sauvignon



MATURITÉ

Les raisins ont été récoltés à pleine maturité, alliant la fraîcheur variétale du Sauvignon à une belle intensité aromatique.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique léger.
Débourbage statique du moût 24 h.

Fermentation à 14°C en cuves inox thermorégulées.

Le Sauvignon est élevé sur lies fines quelques mois.

ACCORDS VINS & METS

A l'apéritif, avec une salade de gésiers, en accompagnement d'un filet de poisson blanc (lotte, raie...) cuisiné aux câpres, sur un plateau de fruits de mer ou une chiffonnade de jambon de pays.

DÉGUSTATION



Jaune doré limpide et brillante, aux reflets argentés.



Typique d'un sauvignon avec de fines notes florales (genet, buis), d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits estivaux.



Nerveuse et désaltérante, légèrement acidulée, avec une bonne rondeur, soutenue par un perlant naturel. La structure souple de ce vin est accentuée par une finale agréable, sur la mangue et les herbes fraîches.