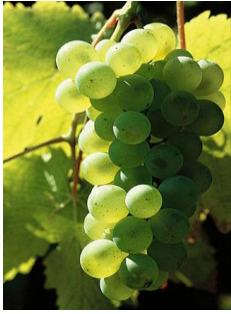


Sauvignon



Origine du vin: Commune de Chateauvieux et Seigy.

Nature du sol: Argile à silex et limon argileux.

Superficie : 7.4 ha.

Age des vignes : 1 à 40 ans.

Rendements : 65 hl/ha.

Travail de la vigne :

Taille guyot simple, courson, cordon de royat.

Enherbement naturel maîtrisé par désherbage sous les rangs.

Maîtrise de l'emploi de produits phytosanitaires autorisé afin de respecter l'environnement au maximum.

Récolte mécanique, en septembre.

Vinification :

Pressurage.

Enzymage, débourbage.

Maîtrise des températures de fermentation entre 16 et 18 °.

Fermentation de 15 jours.

Stockage en cuve sur lies fines.

Collage, filtration.

Dégustation:

Vin blanc sec, tout en rondeur, aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques se déguste frais 10° mais non glacé.

Il s'accompagne avec les crustacés, les entrées, les poissons.

N'hésitez pas de le dégusté avec un fromage de chèvre.

Simonnet philippe 10 route du peu 41110 Chateauvieux

Tel: 0254753225 Port: 0601944717

<http://www.leperonrocheux.fr/>

<mailto:raisin@cegetel.net>