

— DOMAINE DE —
La Chézatte

COTEAUX DU GIENNOIS SAUVIGNON BLANC



Appellation : Coteaux du Giennois AOC

Potentiel de garde : à consommer dans les 3 ans

Vinification : Les grappes arrivent dans le conquêt et passent sur une table de tri automatisée avant d'être envoyées au pressoir. Ensuite, le jus de raisin arrive filtré dans les cuves et restera quelques jours au froid pour une meilleure extraction des arômes.

Notes de dégustation : Situé en rive droite de la Loire, le Coteau du Giennois se caractérise par ses arômes de coings et de fleurs notes avec des notes minérales.

Accords mets et vin : Apéritif, poissons, fruits de mer, huitres, viandes blanches, fromage de chèvre, ...

Composition du sol (terroir) : argilo - calcaires

Année de plantation des vignes : 1991 et 2006

Parcelles : « Champ sinelle », « Vigne de la garde »

Période de récolte : Fin Septembre

Production annuelle de ce vin : 5 000 bouteilles

Type d'élevage : cuves inox thermo-régulées

Température de service : 8-10°C

Œil : Vin limpide et brillant, jaune pâle

Nez : nez subtile, élégant, notes florales et fruitées

Bouche : Vous trouverez un vin très subtil, des notes de fleurs blanches et de coings mêlées à des notes minérales, typiques de du terroir