DOMAINE DU CHÊNE VERT

IGP VAL DE LOIRE - SAUVIGNON

Pays : France
Région viticole : Centre Loire
Région naturelle : le Berry
Nature du sol : argilo-calcaire
Exposition : sud-est
Climat : océanique dégradé
Age moyen des vignes : 6 ans
Rendement moyen : 65hl/ha
Technique : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé
Vendanges : mécaniques
Vinification : thermo régulée
Élevage : sur lie
Degré : 13%/vol
Type : blanc
Cépage : sauvignon blanc
Contenance : 75cL ou BIB de 5L
Conditionnement : carton de 6 ou 12 bouteilles et BIB de 5L
Mise en bouteille : à la propriété
Couleur : robe limpide avec des reflets verts
Nez : fruits exotiques et fleures blanches
Saveurs : bouche ronde à l'attaque équilibrée avec une pointe de minéralité
Servir avec : poisson, fruits de mer, fromage de chèvre
Température de service : 8-10°C
Durée de garde : 3 à 4 ans

3 place des écoles 36260 Reuilly
02 54 49 38 12 - 06 78 52 85 40
loire@domaineduchenevert.com
www.domaineduchenevert.com