

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 fleurs 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