



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Cuvée Sauvignon Gris

Production moyenne de 6 000 bouteilles



Caractéristiques des vignes

Cépage : Sauvignon Gris

Exposition : Sud-est sur les coteaux de la Moine

Géologie : Sol silico-argileux sur roche mère composée de schistes

Age : 10 ans

Conduite : Culture raisonnée - certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)

Rendement moyen : 60 hectolitres par hectare

Surface : 2 hectares

Caractéristiques du vin

Vinification :

- Pressurage pneumatique
- Débourage à froid
- Fermentation thermorégulée
- Elevages sur lies fines
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche)
- Mise en bouteille après 6 mois minimum d'élevage sur lie

Vendange : Manuelle

Conseils de dégustation

Ce cépage d'autrefois, que la passion du terroir et le savoir-faire ont su renaître, offre des arômes intenses et raffinés : fleurs, agrumes et litchis, mêlés à des notes agréablement épicées et minérales. Cette combinaison de saveurs s'associe à une bouche oscillant entre fraîcheur, douceur, croquant et touche pimentée.

Accord mets et vins :

A servir idéalement à l'apéritif, avec des entrées de crudités, fromages de chèvre, cuisine asiatique... A servir frais : 8 - 10°C



Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : +33 (0)2 41 70 40 25

Mail : fleurance@garniere.com

www.garniere.com

