

LES COULEURS DE SOPHIE SAUVIGNON



- ✓ **Vignoble :** 22 hectares sur les coteaux de la Charente, sol argilo-calcaire.
- ✓ **Cépages :** Sauvignon blanc.
- ✓ **Conduite de la vigne :** Agriculture biologique. Taille en guyot double. Vendanges manuelles pour limiter la trituration et l'oxydation des raisins avant l'arrivée au chai.
- ✓ **Vinification :** Pressoir pneumatique et équipements inox, pour l'hygiène et le respect du produit. Contrôle des températures de fermentation, thermorégulation en dessous de 18°C. Débourage et conservation sur lies tout l'hiver en cuve, puis mise en bouteilles au printemps.
- ✓ **Dégustation :** Nez assez intense d'agrumes (clémentine, pamplemousse), de pâtisserie et de buis.
En bouche, l'attaque est très ronde, et on trouve un bel équilibre, riche et gras. On retrouve les arômes perçus au nez, avec une pointe d'amertume en final. Bonne longueur sur le fruit (litchi).
- ✓ **Accord mets et vin :** Vin très agréable à l'apéritif. Ce vin sec et rond accompagne agréablement crustacés et poissons, mais aussi vos tartes au fromage.

Vendanges Manuelles
Agriculture Biologique depuis 1972.
Mention Nature & Progrès. Certifié Ecocert FR-BIO-01
SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC
Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21