

Sauvignon Vin de France

Cave de Gortona

Gortona, la gallo-romaine

Le pays de Sancerre fut sans aucun doute occupé par les romains mais probablement ni à Sancerre, ni à Saint-Satur. On peut penser qu'il existait un oppidum sur le rocher de Sancerre et que le noyau urbain antique s'étendait incontestablement à Saint Thibault, la « Gortona » de l'époque. Les découvertes d'imposants vestiges de villas et de ruines romaines en témoignent.

La Loire traversée par un pont fait de ce site un lieu favorable au commerce. Gortona devient alors une bourgade agricole puis viticole, d'où l'origine du nom.

CÉPAGE

100% sauvignon blanc

TERROIR & VIGNOBLE

Ce sauvignon blanc, cépage roi de notre région, est issu d'un terroir argilo-calcaire et est récolté à maturité optimum.

VINIFICATION

Sitôt vendangés, les raisins sont acheminés au chai pour être pressés lentement. Une fois décantés, les jus vont être séparés de leurs impuretés par un soutirage.

Puis le jus de raisin pourra effectuer sa fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées à des températures comprises entre 16°C et 18°C. Un élevage sur lies affinera son élégance.

La mise en bouteille démarrera à la fin du printemps et se fera sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

Un sauvignon à l'état pur...

D'une belle couleur or pâle aux reflets émeraude, ce vin présente un joli nez frais et fruité.

C'est un vin charmeur qui dénote une belle fraîcheur aux arômes de fruit de la passion.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Voici un bel apéritif ou un vin pour toutes occasions !

Sa minéralité fera bien écho au fumé du saumon.

Potentiel de garde : 3 ans selon les millésimes.



Credit-photo : BIVC