



Sauvignon Vin de France Éric Louis

Millésime 2021 : un millésime rare mais bon !

« Année de 1, année de rien », d'une manière quantitative, 2021 semble donner raison à ce vieil adage. La qualité va le contredire. Dame Nature n'a pas été très tendre avec le gel de printemps, les précipitations importantes durant l'été avec pour conséquences de fortes pressions cryptogamiques qui ont eu raison d'une bonne partie de la récolte. Le beau constat que nous faisons est que le peu de quantité s'est traduit par une très grande qualité avec de beaux éléments aromatiques. On retrouve un style très ligérien.



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 affina son élégance.

La mise en bouteille commencera 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 avec une trame fine.



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