

# Sauvignon VDF

## Eric Louis

### Récolte 2024 : Une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe

2024, année bissextile et année des 13 lunes... présage d'un climat capricieux ? Notre vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devons comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Si au printemps, 2024 figurait parmi les millésimes les plus précoces depuis une soixantaine d'années, on a finalement vendangé sur des dates classiques : le 27 septembre. Notre travail acharné est ainsi récompensé, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.



**Cépage** : 100% sauvignon blanc.



**Terroir & vignoble** : ce sauvignon blanc, cépage roi de notre région, est issu d'un terroir argilo-calcaire.



**Vinification** : sitôt vendangés, les raisins sont acheminés au chai pour être pressés lentement. Une fois décantés, les jus sont séparés de leurs impuretés par un soutirage. Intervient ensuite la fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines en cuves thermorégulées entre 16°C et 21°C.

**Élevage** : le vin est élevé sur lies fines en cuves inertées sous azote jusqu'au printemps, avant d'être mis en bouteilles.



**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.



**Service** : entre 10°C et 12°C

**Accords mets & vins** : voici un bel apéritif ou un vin pour toutes occasions ! Sa minéralité fera un bel écho au fumé du saumon.

**Potentiel de garde** : 3 ans selon les millésimes.

