

Sauvignon VDF

Jean Colin

2025, promesse d'un grand millésime. Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



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.

