

Sauvignon Vin de France

Jean Colin

C'est la cuvée d'un aïeul !

L'influence de la Loire, la connaissance intime avec les terres ligériennes et le terroir, une sélection rigoureuse des raisins et le travail méticuleux et rigoureux en cave caractérisent la profondeur et la constance de la qualité Jean Colin.



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.



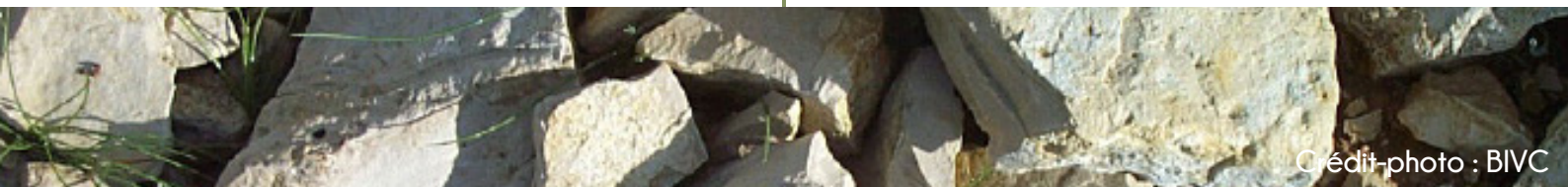
CONSEILS DE DÉGUSTATION

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.



Crédit-photo : BIVC