



Les Devants de la Bonnelière

Issu de parcelles argilo-calcaire lui apportant une fraîcheur certaine, ce sauvignon récolté à sa pleine maturité, offre un vin très aromatique, vif et fruité.

Vinifié à froid pour accentuer ses arômes, il peut être apprécié dans sa jeunesse.

Origine :

Surface : 3 ha en mono-parcellaire.

Age des vignes : 20 ans.

Sol : argilo-calcaire.

Situation : face au domaine, sur la commune de la Roche Clermault .

Rendement moyen : 40 hl/ha.

La vinification :

La vinification traditionnelle est précédée d'une macération pelliculaire de 6 à 12 heures, au froid, afin de faire ressortir l'ensemble des arômes.

Pour préserver les arômes, le vin ne fait pas de fermentation malo-lactique.

SO₂ total : 50mg/L

La dégustation :

La robe : jaune or pâle est très brillant et limpide.

Le nez : aromatique, subtil et riche, avec un bouquet d'agrumes, de pêche et de pierre à fusil.

La bouche : vive et bien équilibrée avec une fraîcheur légèrement citronnée et une belle longueur qui se termine sur la minéralité.

Conseils de service :

Il se sert à 10°.

Il est idéal sur tous les crustacés et les fromages, notamment de chèvre.

Garde possible de 3 à 5 ans