

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Sauvignon

Appellation : Vin de Pays du Val de Loire

Cepages: 100% Sauvignon Blanc

Millesime: 2015

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification: La vendange mécanique, 80% de récolte est pressuré directement, et 20% est mis en cuve pour une macération péliculaire pour avoir une couleur souhaitée et le vin équilibré. Ensuite un débourage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 30 000 - 40 000 bouteilles

Dégustation

- Couleur jaune pâle brillante, avec des reflets verts.
- Au nez – pêche, poivre, zest d'argume, ainsi que les notes floraux
- C'est un vin souple et fruité avec une belle fraîcheur persistante

Accords: idéal pour l'apéritif, crudités, fruits de mer

Température de service : Servir frais 6°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant les premières années.

Médailles: Liger d'Or au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers 2016



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662