



## Mon terroir

Je me plais sur les coteaux de St Romain et de Noyers sur cher. D'un coté sur des argilo Calcaire et de l'autre sur des sables sur argile à silex. St Romain me donne la puissance, l'amplitude et la rondeur, Noyers m'apporte vivacité et fraîcheur.

## Mon cépage

100% sauvignon.

Surface exploitée : 12 hectares

Age moyen du vignoble : 25 ans



## Ma culture

Elle est raisonnée avec un enherbement naturel, et ma production est maîtrisée.

## Ma vinification

Pressurage direct (pressoir pneumatique).

Fermentation basse température.

Elevage sur lie fine et batonnage.

## Aspect & dégustation

Ma robe est brillante, jaune d'or vert soutenue.

Si peut que l'on m'agite dans le verre, on hume un bouquet d'une extrême finesse de lys et de buis, et des arômes floraux de chèvrefeuille, de pêche et de litchis. Une inspiration plus profonde en révèle toutes les nuances du raisin. Puis d'emblée, dès mon passage entre les lèvres, j'imprègne toute la bouche d'une sensation veloutée, grâce à une attaque vive et souple à la fois. Je me prolonge en émerveillant les papilles, fruité, gras, plein, savoureux jusqu'au bout.

## Les conseils de Philippe et Véronique

Servir entre 8 et 10°C, pour que les arômes s'expriment totalement.

A l'apéro tout simplement !

Il se réserve également une place de choix au milieu des crustacés, poissons de mer, et bien sur avec les produits de notre région tels que les asperges et les différents fromages de chèvres.