



📖 Le Sauvignon gris, cépage à baies roses, a été retenu par le domaine Jean Luc VIAUD pour son aptitude à concentrer les sucres et à développer les arômes. Il est vinifié en vin blanc sec jusqu'à la totale consommation des sucres présents dans le moût.

Superficie : 27 ares

Cépage : sauvignon gris

Age : 10 ans

Terroir : ➤ Coteaux
➤ Sol sableux peu profond sur micaschistes



🔗 La parcelle est conduite en taille courte.

🔗 Récolte mécanique

🔗 Macération pelliculaire afin d'extraire les arômes de la pellicule

🔗 Débourage d'une durée de 12 à 18 heures et filtration des bourbes

🔗 Fermentation alcoolique à 18- 20 °C et en partie en barrique.

🔗 Avec son **caractère fruité, frais et sa rondeur**, ce vin blanc vous étonnera s'affirme à table avec du *saumon fumé, des crustacés*.