



Fernand & Sons Blanc 2019 : Quand Fernand revisite la tradition

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Sauvignon Blanc
- Sols : Silex
- Sous sol : Silex
- Âge moyen des vignes : 22 ans

Mode de culture :

- Labour et travail du sol
- Vignes en conversion vers la viticulture biologique.
- L'ébourgeonnage manuel est le point clé de notre travail à la vigne. Il consiste à sélectionner dès le printemps, les rameaux, futurs porteurs de grappes, de façon à procurer une aération et un ensoleillement maximal pour la bonne maturation des raisins en fin d'été.

Vinification :

- Le choix de la date de vendange définit la qualité de la cuvée : ce parcellaire précoce est toujours récolté en début de vendange préservant ainsi fruité et minéralité.
- Pressurage lent, débordage de 24h, fermentation en cuve inox à basse température.
- Elevage sur lies de 5 mois, en cuve inox.

Dégustation :

- Œil : Couleur jaune, reflets dorés intenses.
- Nez : Premier nez intense sur des notes gourmandes de fruits jaunes mûrs et d'agrumes confits. A l'aération, le nez gagne en ampleur avec des arômes d'abricots et d'agrumes confits. C'est un nez chaleureux et complexe.
- Bouche : Attaque gourmande sur un beau volume. Bouche très cohérente avec le nez, sur les agrumes confits. Ils amènent une trame acide très enrobée. La finale se termine sur des notes légèrement épicées qui viennent prolonger la persistance aromatique.

Accompagnements :

Fruits de mer, poissons blancs, fromages de chèvre...

Domaine de Villargeau - 58200 Pougny -
FRANCE
06 62 29 69 30 -
marc@domaine-villargeau.fr
www.domaine-villargeau.fr

