



Chemins de Traverse - 2021

La cuvée pépite éphémère

- **AOC Coteaux du Giennois**
- *Cépage* : Sauvignon Blanc
- *Sols* : marnes kimméridgiennes
- *Âge moyen des vignes* : 20 ans

CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied)

VINIFICATION

- Chaque parcelle est régulièrement visitée à l'approche des vendanges. La dégustation des raisins déclenche la récolte dès que l'optimum qualitatif est atteint.
- Récolte manuelle, avec tri sévère
- Macération carbonique en vendanges entières de 6 jours en cuve, fermentation spontanée
- Pressurage en pressoir vertical
- Fin de fermentation, élevage en fûts de chêne de 300L de 3 ans pendant 18 mois
- Mise en bouteilles manuelle sans collage ni filtration préalables

DÉGUSTATION

- *Œil* : Robe or pâle, reflets orangés.
- *Nez* : Nez intense sur des arômes de miel et de figues. On retrouve des arômes de fruits à coques comme l'amande, très légèrement toasté. C'est un nez très gourmand et aromatique.
- *Bouche* : L'attaque est souple, on retrouve les arômes de miel, de canne à sucre et d'abricots confits. Quelques notes d'agrumes viennent rapporter beaucoup de fraîcheur. Une finale légèrement toastée vient renforcer la complexité de cette bouche. Un vin gourmand et atypique.

