



Les 2 Silex - 2022

L'expression d'un terroir de silex

- AOC Coteaux du Giennois
- *Cépage* : Sauvignon Blanc
- *Sols* : Silex rouge et silex jaune
- *Âge moyen des vignes* : 20 ans

CULTURE de la VIGNE

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

VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Chaque parcelle est régulièrement visitée à l'approche des vendanges.

La dégustation des raisins déclenche la récolte dès que l'optimum qualitatif est atteint

- Pressurage lent de 2h30 - Débourbage de 12 à 18 heures
- Fermentations entre 15 et 18°C en cuve inox
- Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille

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.
- **Accords** : Fruits de mer, poissons de rivière ou fromages de chèvre, Comté ou Beaufort

