



Petit Clocher Sauvignon Blanc

ROU375

Historique

Situé en plein sud de l'Anjou, à la source du Layon, le domaine de la famille Denis en est à sa quatrième génération. Comme les précédentes, la génération actuelle perpétue les valeurs de proximité de la nature, du respect des terres et de la biodiversité qu'elle abrite en pratiquant une viticulture raisonnée, sans intervention inutile. De plus, le domaine profite de températures clémentes à la pluviométrie modérée, de conditions géologiques extrêmement favorables ainsi que de la proximité de l'océan Atlantique. Ce terroir remarquable permet d'élaborer des vins subtilement expressifs, aux caractères délicats ou fortement prononcés. En 2018, le vignoble s'est engagé dans une démarche de Haute Valeur Environnementale (HVE).

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Famille Denis
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	sauvignon blanc
Appellation	IGP Val de Loire	Conservation	2 à 3 ans
Service	Entre 10 et 12 °C		

Description

Oeil	Une robe cristalline, jaune pâle aux reflets gris.
Nez	Un nez expressif, composé de pêches blanches, d'amande et de chèvrefeuille.
Bouche	Une attaque franche, tendue, une longue persistance. En finale : une pointe mentholée. Un vin tonique, rond et équilibré où les arômes de fruits prennent toute leur ampleur.

Accord mets/vin	Plateau de fromages, asperges de printemps, caviar d'aubergines
-----------------	---

Commentaires	Sucre résiduel: moins d'1 g/l Terroir: schistes dégradés Vinification: dès son arrivée à la cave, le raisin subit une macération pelliculaire pendant 12 heures, avec contrôle des températures, pour extraire les arômes variétaux du Sauvignon. Fermentation à basse température (14°) pendant deux semaines. Élevage court en cuve inox, puis mise en bouteilles en janvier.
--------------	---

Développement durable.

En une ligne