

Sauvignon Del YS



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Sauvignon blanc 100 %
Age des vignes	Moyenne de 25 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	60 hl/ha
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 cep/s/hectares. Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m. Enherbement de tous les rangs. Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans.
Vendange	Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité.
Vinification	70 % macération pelliculaire et 30 % pressurage direct. Fermentation alcoolique entre 17 et 20°C. Suivi analytique par un laboratoire oenologique.
Elevage	Elevage sur lie fine pendant 5 mois.
Caractères du vin	Vin frais, parfumé, aux arômes caractéristiques rappelant le goût des raisins dont il est issu. Arômes d'agrumes, de litchi. Vin ample, souple et gras avec une très longue tenue en bouche.
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 5 ans. Servir frais mais pas glacé, 8° à 10°C.
Accord mets et vin	A déguster à l'apéritif ou avec un poisson.