



## Saint Christophe blanc

Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Sauvignon blanc et Chardonnay
Age des vignes	25 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 cep / 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	50 % macération pelliculaire et 50 % pressurage directe. Fermentation alcoolique entre 11 et 20°C. Suivi analytique par un laboratoire oenologique.
Elevage	Elevage sur lie fine pendant 6 mois.
Caractères du vin	Vin qui révèle la fraîcheur et l'intensité aromatique du sauvignon, associées à la puissance et à la minéralité du chardonnay. Vin ample, souple et gras avec une longue tenue en bouche.
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 5 ans. A servir frais mais pas glacé (10°C).
Accord mets et vin	A déguster à l'apéritif ou avec un poisson.