



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Cuvée Sauvignon Blanc

Production moyenne de 10 000 bouteilles



Caractéristiques des vignes

Cépage : Sauvignon Blanc

Exposition : Sud-est sur les coteaux de la Moine

Géologie : Sol silico-argileux sur roche mère composée de schistes

Age : 10 ans

Conduite : Culture raisonnée - certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)

Rendement moyen : 60 hectolitres par hectare

Surface : 2,5 hectares

Caractéristiques du vin

Vinification :

- Pressurage pneumatique
- Débourbage à froid
- Fermentation thermorégulée
- Elevages sur lies fines
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche)
- Mise en bouteille après 6 mois minimum d'élevage sur lie

Vendange : Mécanique

Conseils de dégustation

Cette sélection est issue de vignes implantées sur les coteaux de la Moine sur un terroir privilégié de schistes. Ce vin blanc sec offre beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Vif et parfumé, il se caractérise par un bel équilibre entre ses arômes et sa fringance.

Accord mets et vins :

Il s'appréciera à l'apéritif, avec des fruits de mer, crudités, fromages de chèvre.
A servir frais : 8°-10°C.



Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : +33 (0)2 41 70 40 25

Mail : fleurance@garniere.com

www.garniere.com

