



DOMAINE DE LA  
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

## *Cuvée Sauvignon Gris*

Production moyenne de 6 000 bouteilles



### Caractéristiques des vignes

**Cépage :** Sauvignon Gris

**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 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 :** Manuelle

#### Conseils de dégustation

Ce cépage d'autrefois, que la passion du terroir et le savoir-faire ont su renaître, offre des arômes intenses et raffinés : fleurs, agrumes et litchis, mêlés à des notes agréablement épicées et minérales. Cette combinaison de saveurs s'associe à une bouche oscillant entre fraîcheur, douceur, croquant et touche pimentée.

#### Accord mets et vins :

A servir idéalement à l'apéritif, avec des entrées de crudités, fromages de chèvre, cuisine asiatique... 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](mailto:fleurance@garniere.com)

[www.garniere.com](http://www.garniere.com)

