

DOMAINE DE LA  
**PAPINIÈRE**



— **SAUVIGNON** —  
IGP DU VAL DE LOIRE



« Nez intense de pamplemousse et de fruit de la passion et une bouche avec un fruité généreux »



# FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du VAL de LOIRE
CÉPAGE:	Sauvignon
COULEUR:	Blanc
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	1 g/L
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

**TERROIR:** Sol sur roches mère de Micaschiste. Sol caillouteux de la Papinière

**VITICULTURE:** Culture raisonnée, domaine certifié HVE. Traitement limité et nombreuse méthode alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes. Vigne palissée et effeuillée. Vignes étroite de 10 ans. Surface de 2.30 ha, Rendement (24hl/ha)

**VINIFICATION:** Vendange mécanique de nuit ou le matin. Egrappés et triés. Macération de 12H obtenir un vin plus fruité. Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Macération en contact des bourbes à 4°C pendant 4 jours. Le jus est ensuite soutiré pour éliminer les bourbes les plus grossière, qui sont filtrées et réintégrées au moût. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C) pour obtenir un maximum d'arômes. Une fois la fermentation terminée le vin est soutiré sur lie fine.

**ELEVAGE:** En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois. Filtration et mise en bouteille

**NOTES VISUELLES:** Une jolie robe cristalline jaune pâle aux reflets dorés habille ce sauvignon

**NOTES OLFACTIVES:** Un premier nez intense de pamplemousse et de fruits de la passion s'accroît pour offrir des notes de mangue et de litchis d'une belle fraîcheur

**NOTES GUSTATIVES:** La bouche se démarque par son fruité généreux, sa souplesse et sa finale aux saveurs de fruits de la passion.

**ACCORD:** Seul en apéritif. Le mariage avec les saveurs d'un plateau de fruits de mer, sera aussi une réussite.

**SERVIR à 8-10°C**

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

VINS DE NANTES ET DE LOIRE

Domaine de la PAPINIÈRE  
2Bis La Papinière • Tillières  
49230 SÈVREMOINE

Tél: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •  
E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com