



CLOS DU CHÂTEAU
Chouilly

Sauvignon

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



APPELLATION

Genève

CÉPAGE

100 % Sauvignon

DENSITE

Forte densité de plants de vigne (10 000 ceps/hectare), mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

ÉLABORATION

Macération pelliculaire à froid puis stabulation à froid du moût pour favoriser l'extraction des arômes du fruit. Fermentation en cuve. Elevage sur lies fines pour complexifier la palette aromatique et apporter de la sucrosité.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une jolie robe jaune pâle. Ce Sauvignon est riche et aromatique, avec des saveurs intenses de fruits exotiques (fruit de la passion, mangue) et d'agrumes. Il a des nuances florales ainsi qu'une note minérale. En bouche, il est frais avec une bonne acidité et une finale riche et ronde. La bouche révèle également l'expression aromatique de ce cépage.

METS & VIN

Idéal à l'apéritif, sur des viandes blanches, de la cuisine épicée, des crustacés et fruits de mer. Ainsi qu'avec des fromages de chèvre.

GARDE

Dans les 3 ans

