



Vin de France - « En prélude »



LE TERROIR

Région : Loire

Nous sommes sur des terroirs argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 10 ans



CONDUITE DE LA VIGNE

Le vignoble et les vins sont **certifiés BIO**.

La viticulture biologique est fondée sur le respect de la nature. Elle cherche à valoriser les interactions entre la vigne, le sol et le climat en utilisant essentiellement des méthodes respectueuses de l'environnement (Aucun produit chimique de synthèse).



VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ramassage mécanique. Débourbage puis fermentation à froid. Huit mois d'élevage sur lies fines en cuve inox, collage et filtration.



LA DÉGUSTATION

Ce blanc 100% **Sauvignon** se veut vif et mûr avec les beaux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Un vin de plaisir par excellence.



ACCORDS METS ET VIN

Terrines de poissons, poissons fumés, sandre, petites fritures, lotte, saumon, homard et langoustes. Volailles grillées ou marinées, veau mariné ou mijoté, charcuteries. Ou tout simplement en apéritif avec des fromages de chèvre... de Chavignol bien sûr.

"N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins "
Colette

A la vôtre,

Emmanuelle Mellot