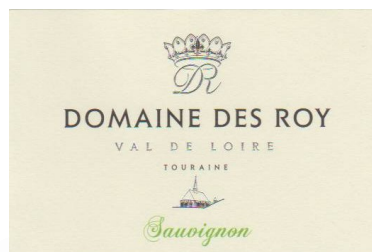


DOMAINE DES ROY

Vignerons
Val de Loire - Touraine



Sauvignon 2022

Nature des sols: argile à silex.

Mode de culture: culture biologique (certifié par Ecocert).

Age moyen des vignes: 20 ans.

Date des vendanges: récolte manuelle les 5 et 6 septembre.

Rendement: 35 hl/ha.

Vinification: fermentation par des levures indigènes entre 15 et 20°C pendant 20 jours et élevage sur lies jusqu'en janvier.

Clarification : soutirages et filtration légère.

Mise en bouteilles : mars 2023.

Commentaires de dégustation:

- ✓ robe jaune dorée.
- ✓ nez citronné, avec des notes de bourgeon de cassis et de litchi.
- ✓ attaque souple, milieu de bouche frais sur les agrumes et une bonne longueur en finale.

Accords mets et vins: terrines de poissons, fruits de mer, poissons.

Température de service: 10 °C.

Durée de garde: 3 ans.



www.domainedesroy.com

domaine-des-roy@wanadoo.fr