



227 - La Couperie
 49270 St-Christophe-la-Couperie
 Tél. 02 40 83 73 16
 www.vignoblecogne.fr

Sauvignon Douceur



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Sauvignon blanc 100 %
Age des vignes	Moyenne de 18 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	35 hl/ha
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 cep/ha. Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m. Enherbement de tous les rangs. Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans.
Vendange	3 semaines après un sauvignon classique.
Vinification	Pressurage direct lent. Arrêt de la fermentation par le froid (2°C) quand l'équilibre du vin est trouvé. Filtration du vin pour la stabilisation. Suivi analytique par un laboratoire œnologique.
Élevage	Élevage sur lie fine de 5 mois.
Caractères du vin	Vin frais, liquoreux et parfumé aux arômes caractéristiques rappelant le goût des raisins dont il est issu.
Conservation et conseil de service	A garder 5 ans. Servir bien frais, 6° à 8°C.
Accord mets et vin	A déguster en apéritif, avec un foie gras ou un dessert