



#minérale  
#fraîcheur  
#agrumes

## **Les Devants de la Bonnelière - Blanc**

Issu de parcelles argilo-calcaire lui apportant une fraîcheur certaine, ce sauvignon récolté à sa pleine maturité, offre un vin très aromatique, vif et fruité. Vinifié à froid pour accentuer ses arômes, il peut être apprécié dans sa jeunesse.

### **Origine :**

*Surface* : 3 ha en mono-parcellaire.

*Age des vignes* : 20 ans.

*Sol* : argilo-calcaire.

*Situation* : face au domaine, sur la commune de la Roche Clermault .

*Rendement moyen* : 40 hl/ha.

### **La vinification :**

La vinification traditionnelle est précédée d'une macération pelliculaire de 6 à 12 heures, au froid, afin de faire ressortir l'ensemble des arômes.

Pour préserver les arômes, le vin ne fait pas de fermentation malo-lactique.

*SO<sub>2</sub> total* : 50mg/L

### **La dégustation :**

*La robe* : jaune or pâle est très brillante et limpide.

*Le nez* : aromatique, subtil et riche, avec un bouquet d'agrumes, de pêche et de pierre à fusil.

*La bouche* : vive et bien équilibrée avec une fraîcheur légèrement citronnée et une belle longueur qui se termine sur la minéralité.

### **Conseils de service :**

Il se sert à 10°.

Il est idéal sur tous les crustacés et les fromages, notamment de chèvre.

Garde possible de 3 à 5 ans



#mineral  
#freshness  
#citrus

## **Les Devants de la Bonnelière - Blanc**

This Sauvignon is grown in clay-limestone plots, which brings freshness, and is harvested at full maturity, resulting in a very aromatic, crisp and fruity wine. Cold vinification accentuates its aromas.

This wine can be enjoyed when young.

### **Origin:**

*Surface area:* 3 ha in single-plot

*Age of vines:* 20 years

*Soil:* clay-limestone

*Location:* in front of the estate, in the *commune* of La Roche Clermault

*Yield:* 40 hl / ha

### **Winemaking:**

Before the traditional vinification, we carry out a cold, 6-12 hour skin maceration to bring out all the aromas.

In order to preserve these aromas, the wine does not undergo a malolactic fermentation.

*Total SO<sub>2</sub>:* 50mg/L

### **Tasting notes:**

*Appearance:* very bright and clear, pale golden yellow.

*Nose:* aromatic, subtle and rich, with a bouquet of citrus, peach and gunflint.

*Palate:* fresh and well balanced, with a lemony freshness and lovely length and a mineral finish.

### **Serving recommendations:**

Serve at around 10°C.

Perfect with shellfish and cheeses, especially goat's cheese.  
Can be kept for 3-5 years.