

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



L'instant - 2017 - Vin de France - 0.50cl

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Description du vin : Vin blanc tendre riche et complexe en arômes. Nez délicat de fruits exotique et de fruits à chair blanche bien mûrs. A la fois rond et désaltérant en bouche, il allie la délicatesse à la longueur en bouche.

Consommation : Il se sert frais 12°C à 14°C, à l'apéritif ou en dessert (tarte tatin, galette des rois, etc..). Il peut se conserver 5 à 8 ans.

Vinification : Les raisins proviennent d'une jeune parcelle de 4 ans qui a un rendement faible. Les grappes ont été récoltées avec une légère sur-maturité pour obtenir des arômes gourmands de fruits exotiques. La vinification se fait de façon traditionnelle dans des cuves inox thermo régulées. Nous maintenons la température de fermentation entre 16 et 20°C. La fermentation alcoolique est arrêtée volontairement avant la fin pour conserver un peu de sucre résiduel naturel et apporter de la tendresse en bouche. Le vin est élevé sur lies fines pendant un an pour lui apporter du gras et une grande complexité.