

domaine de la vigne blanche

Sauvignon Blanc

Parcelle : La Réserve de la Commune de Cologny

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100% Sauvignon Blanc

Commentaire de dégustation :

Nez expressif, bouquets fruité type agrumes. Arômes soyeux, bonne structure, bouche toute en rondeur, finale minérale et longue persistance aromatique.

Accords : apéritifs, poissons de mer

Vendange : manuelle à 96°0e

Rendement : 4 dl/m²

Vinification élevage :

Macération pelliculaire durant 5 à 6 heures dans le pressoir. Les fermentations et l'élevage se font en cuve inox sur lie fine. Une légère clarification sera effectuée avant la mise en bouteille.

Année de plantation : 1999 et 2005 en mi-haute

Situation de la parcelle : Sur la commune de Cologny, orientée ouest.

Sol : ancienne moraine glacière, beaucoup de gravier

Surface : 3300 mètres²