

Domaine des Athénées - Coteaux-du-Giennois - Sigma Blanc - 2018

Vignoble

- Sol : Plateau sablo-argileux à chailles / amplitude thermique hiver-été amoindrie par la proximité de la Loire
- Surface : 2.8 ha
- Âge moyen : 20 ans

Viticulture

- Taille / Palissage : Taille Guyot Poussard
- Entretien du sol : Chimique et mécanique
- Protection phytosanitaire : Mildiou & Oïdium

Vendanges

- Type de récolte : Mécanique
- Rendement : 40 hl/ha

Vinification

- Vinification : Debordage statique à 12°C / Fermentation alcoolique de 15 jours à 17°C / Passage au froid
- Élevage : Cuve
- Assemblage : 100 % Sauvignon

Dégustation

- Oeil : Robe claire et brillante
- Nez : Arômes de nougat et noyau d'abricot
- Bouche : Palette fraîche et fruitée
- Durée de garde : 2 ans maximum

Gastronomie

- Température : 8 °C
- Délicieux avec : Filet d'espadon au citron vert / Poulet rôti & pommes de terre au four / Saint-Marcelin / Tarte Tatin

Produit par : Domaine Des Athénées

Exploitation de l'EPL : Nevers-Cosne-Plagny

