



BROCHET R É S E R V E SAUVIGNON BLANC 2023

Brochet Réserve, c'est l'expression sincère des cépages du Val de Loire.



Origine : IGP Val de Loire – Vienne

Terroirs : Assemblage de 3 sols de la Vienne : terres de groie (jurassique); marnes à ostracées (cénomaniennes) et terres argilo-sableuses sur tuffeau à silex (Turonien)

Rendement : 50 hl par hectare

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Age des vignes : entre 10 et 35 ans

Analytical Profile :

Alcool réel %v/v	12,5
Sucre résiduel (g/l)	< 0,5
Dosage en mg SO ₂ /L	81

Profil culturel : Alternance de bandes enherbées et de bandes labourées, avec semis d'engrais vert. Fertilisation uniquement organique. La viticulture n'utilise aucun insecticide ni herbicide. Production de mode biologique sous contrôle ECOCERT. Tout engrais utilisé est biologique et des couverts végétaux poussent sur tout le vignoble pour éviter l'érosion des sols et servir d'engrais naturel. Les vignes sont vendangées la nuit pour préserver tous les arômes variétaux.

Vinification : Récolte de nuit (basse température). Pressurage avec pressoir pneumatique sous gaz inerte (protection des jus de l'oxydation). Séparation des premières presses et des fins de presses. Débourageage au froid et serré. Stabilisation à froid pendant 1 semaine. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

Elevage : 6 mois d'élevage sur lies en cuves inox et béton.

Conditionnement : Bouteille bordelaise séduction cannelle, Capsule Stelvin, moderne et esthétique

Dégustation : Couleur vive et jaune paille avec des reflets et des nuances vertes. La pureté aromatique se caractérise par des arômes d'herbes, de citronnelle, de citron vert et de fruits à chair blanche. Bonne tenue en bouche avec plus qu'une simple expression variétale, une fine épice herbacée, notes vives d'agrumes, de poire et de coing, une belle acidité, un final léger et une belle longueur.

