

# COLLECTION PRIVEE DES FRERES COUILLAUD

## SAUVIGNON GRIS

IGP Val de Loire

*Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis*



**Cépage :** 100% Sauvignon Gris

**Région de production :** Val de Loire, plus précisément en limite de l'appellation Muscadet de Sèvre et Maine, au Domaine de la Ragotière.

**Type de sol :** Mica schiste albitique à double micas, sur un coteau très pierreux orienté Sud.

**Rendement:** 40 hl/ha

**Plantation :** 1997

**Taille :** Guyot simple

**Récolte:** Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir. Macération pelliculaire pour 20% du volume.

**Vinification:** Pressurage pneumatique et débourageage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C et Malolactique 100%. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

**Accord Mets/Vins :** Idéal à l'apéritif, coquilles St Jacques à la crème et asperges.

**Conservation :** 3 à 4 ans

*« Le sauvignon gris prend des senteurs plus anisées, avec même une touche de poivre blanc. Le volume et l'ampleur qu'il présente en bouche sont également très séduisants »*



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France  
[www.freres-couillaud.com](http://www.freres-couillaud.com)

