

# SIGNATURE



Cépage Sauvignon Blanc.



Terroirs Assemblage de 50% calcaire, 30% silex et 20% argilo-calcaire. Tracy sur Loire et Boisgibault.



Chaque raisin est trié à la réception de la vendange, nous travaillons par gravité afin de respecter le circuit naturel de la vinification. Nous faisons une presse légère et gardons uniquement les jus de goutte et cœur de presse. Les mouts sont débourbés au froid, sans utilisation d'enzymes.



Style unique & typique de la maison. Vin masculin, complexe et riche.



Coquillages, poissons, viandes blanches.



Température de service : 10°C



Temps de garde : 10 ans.