

Vin de Pays du Val de Loire

Excelsus Sauvignon

Situation Géographique

Wine-growing area

Terroirs situés au cœur de la Vallée de la Loire et plus précisément en Touraine.

Vineyards located in the heart of the Loire Valley and more precisely in the Touraine area.

Typologie du Sol

Geological characteristic

Sols limoneux fortement argilo-calcaire.

Alluvial soil with a significant part of chalky-clay slopes.

Cépage

Grape variety

100% Sauvignon.

100% Sauvignon.

Couleur et degré alcoolique

Colour and alcohol content

Jaune brillant avec de jolies nuances vert-pâle - 12% Alc.

Pale yellow tinged with green. Alcohol : 12% Alc

Méthode de Vinification

Vinification process

Importance de la période des vendanges afin d'allier maturité et vivacité, puis vinification traditionnelle avec maîtrise des températures de fermentation vers 15° à 18°C. Conservation en cuves inox régulées, puis mise en bouteille avant mai, afin de "renfermer" l'aspect olfactif du cépage Sauvignon.

The period of wine-harvest is important in order to obtain a good balance between maturity and vivacity. Directed vinification under controlled temperature between 15 and 18°C. Conservation in stainless steel vats, and bottling before the month of May to keep the aroma of the grape variety : Sauvignon.

Caractéristiques Techniques

Technical parameters

Acidité : 4,9 g/l SO₂ libre : 30 mg/l - (données analytiques indicatives)

Acidity : 4,9 g/l - Sulphur : 30 mg/l (indicative measures).

Notes de Dégustation

Tasting notes

Arômes de citrons, genêts et pommes vertes s'entremêlent et définissent parfaitement la typicité olfactive du Sauvignon. Puis, suit une bouche d'équilibre constituée en premier d'une vivacité recherchée, pour finir en harmonie de gras et finesse de fin de dégustation.

Fruity smell of apricot and exotic fruit (pineapple, mango). A full bodied wine which is well balanced : liveliness in the beginning of tasting and then fullness and richness with touch of honey.

