



Domaine Bellevue
Earl Vauvy
Vigneron en Val de Loire

Fiche technique du SAUVIGNON

Il s'agit d'un vin blanc issu du cépage «Sauvignon Blanc».

Il a été récolté du 19 septembre au 4 Octobre 2009. En moyenne, l'ensemble des jus titrait 13.°D naturel.

Un débourage intervient 12 heures après pressurage. 20% de la récolte est traitée en **macération pelliculaire** durant 12 heures.

Puis il est mis en cuve pour la **fermentation alcoolique**, qui dure environ **4 semaines**. Exceptionnellement plus d'un mois et demi cette année!
Tous mes vins fermentent avec des levures indigènes ; il n'y a aucun levurage.

Pendant ce temps, il y a un contrôle rigoureux et permanent de la **température de fermentation**, celle-ci varie de **13°-14°** au début de la fermentation à 16°-17° à la fin.

C'est en partie grâce à cette maîtrise de la température que j'obtiens un **Sauvignon souple, aromatique et long en bouche**.

Dès que les sucres résiduels sont inférieurs à 1.5 g/hl, le vin est soutiré, et sulfité (5 g/hl).

L'élevage se fera sur lies fines avec un ou deux remontages suivant l'évolution.

Les vins sont stabilisés au froid.