

# Le COURLIS (Curlew)

*La quintessence du Sauvignon de la Loire*



**TERROIR** : Parcelle dite d'aubuis, argilo-silicieux, sur un sous-sol profond calcaire.

**RENDEMENT** : 40hl/ha

**MILLESIME**: 2020

**CEPAGES** : Sauvignon 100%

**AGE DES VIGNES** : 15 ans

**VITICULTURE** : Désherbage uniquement sous le rang, zéro insecticides et fréquence de traitement très largement réduite depuis 15 ans. Vendange manuelle ou mécaniques aux heures fraîches du matin, pour préserver de l'oxydation et les arômes de ce cépage si particulier.

**VINIFICATION** : Pressurage direct, débouillage statique entre 10 et 14°C sans adjonction de produits.

**ELEVAGE** : Elevage sur lies minimum 4 à 6 mois.

**ACCORDS METS ET VINS** : Ce sauvignon sera parfait en entrée et s'accordera aussi parfaitement avec des viandes blanches et des fromages frais, notamment de chèvres.

**PRODUCTION** : 20 000 bouteilles en 2020.

**SPECIFICITE DU MILLESIME** : Rares pluies pendant l'année, été sec, vendange saine et mûre, donnant une grande qualité et de petits volumes.

**CONDITIONNEMENT** : Présentée en bouteille « feuille morte », 750ml, bouchon aggloméré de liège.