

SAUVIGNON STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

IGP Val de Loire
Région Val de Loire

CÉPAGE

Sauvignon blanc 50%
Sauvignon gris 50%

TERROIR

Limono-argileux sur micaschiste

VIGNES

Deux petites parcelles de 0,25 hectare-
Densité de plantation : 6500 pieds/ha
Taille guyot double 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ebourgeonnage manuel
Rendement 40 à 50 hl/ha

VINIFICATION

Transfert de la vendange par gravité
Macération pré-fermentaire à froid
Pressurage pneumatique doux
Elevage sur lies fines de 7 à 8 mois
Mise en bouteilles au mois de mai

GARDE

2 à 4 ans

DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98
contact@muscadet-orieux.com
www.muscadet-orieux.com



Dégustation

Vin aux arômes intenses et frais avec des notes de fruits exotiques et de fleurs, typiques du cépage. Bouche marquée par le pamplemousse, le litchi, avec une belle acidité et une pointe minérale

Accords mets-vin

À servir à 10-12 °C

En apéritif ; sur une terrine de maquereaux, un fromage de chèvre, une tomme de brebis, un poisson grillé...