

# 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  
Élevage 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...