

Domaine BARON

SAUVIGNON

le
BARON
BLANC

 Domaine
BARON

LE BARON BLANC

Cépage : Sauvignon 100 %

Âge du vignoble : > 15 ans

Rendement : 48 hl/ha

Terroir : Thésée et de St-Romain sur sols argilo-sableux et argiles à silex.

Mode de taille : Guyot simple

Dégustation :

Vin blanc sec, frais aromatique pouvant accompagner les fruits de mer ainsi que les poissons blancs. Il peut également être apprécié à l'apéritif sur des charcuteries et sur des salades composées.

Mode de culture :

Domaine en Agriculture Biologique, n'employant ni pesticide ni engrais chimique, vignoble enherbé et cultivé sous le rang, apport de fumure organique provenant de la décomposition de matières végétales (feuilles, herbe).

Vinification :

Séparation des jus lors du pressurage. Débourageage par le froid et fermentation alcoolique sous températures maîtrisées (18 à 20°C) afin de conserver le maximum d'arômes. Elevage sur lies fines pendant l'hiver pour affiner le vin. Filtration sur terre et mise en bouteilles.

Samuel BARON

95 Rue de St-Romain

41140 THÉSÉE - France

Téléphone : 06.30.37.14.02

e-mail : vignoblebaron@aol.com

