

## La Guinguette Blanc



**Vigneron** : Jean-Pierre Py

**Appellation** : Vin de France

**Cépages** : 60% Sauvignon, 30% Soreli (cépage résistant), 10% Chardonnay

**Terroir** : Argilo-limoneux

**Âge des vignes** : entre 15 et 20 ans.

**Rendement moyen** : 50hl / ha

**Vinification** : Vendanges mécaniques, pressurage pneumatique, stabulation sur bourbes pour extraire des précurseurs aromatiques, débourage statique, fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle de la température.

**Elevage** : élevage 3 mois des trois cépages séparément avant assemblage final.

**Plénitude** : entre 1 et 2 ans

**Note de dégustation** : Belle robe jaune dorée brillante. Nez agréable de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est intense en attaque avec des arômes d'ananas, de pêche jaune.

