

« L'Adorée »

100% CÉPAGE BLANC-FUMÉ (SAUVIGNON)

La cuvée L'Adorée est née lors des vendanges 2014. Les raisins sont issus de notre vigne « La Gendarme », récoltés en tout début de vendanges. D'un potentiel alcoolique et aromatique très élevé (15 % vol), nous avons choisi d'en élaborer une petite partie en « demi-sec » (28 g de sucre). Nous obtenons ainsi un vin d'un bel équilibre entre sucre et acidité, de robe jaune pâle aux reflets dorés discrets.

Millésime 2014

Date de vendanges : 27 septembre 2014

Arômes : le premier nez surprend par sa fraîcheur avec des notes de sureau. Il s'ouvre à l'aération sur un côté plus miellé et sur des arômes de pêche et d'abricot, tout en gardant une trame fraîche et épicée avec une touche de gingembre. La palette aromatique en bouche est dominée par la présence d'agrumes confits (citron, mandarine) et de fleur d'oranger. Le retour aromatique est long, sur des notes de nectarine. L'ensemble est fluide et frais.

Degré alcoolique : 13,20 %	Acidité : 5,4
Rendement : 50 hl / ha	Sucre : 28 g / l
Production : 600 bouteilles	

Sols

Marnes kimméridgiennes

Superficie : 0,10 ha

Vinification

Vendangés à la main, les raisins sont égrappés et directement pressés. Puis débouillage statique du jus après 24h. La fermentation est ensuite stoppée à 13° d'alcool par refroidissement afin de conserver environ 28 g de sucres résiduels.

Élevage

Élevage en cuve avec quelques remontages.
Filtration et mise en bouteille au bout d'un an.



Domaine
Serge Dagueneau
&
Filles

Les Berthiers - 58150 Pouilly-sur-Loire - Tel. : +33 (0)3 86 39 11 18 - Fax : +33 (0)3 86 39 05 32 - sergedagueneaufilles@wanadoo.fr
www.s-dagueneau-filles.fr