

## **Majuscule 2019**

**Cépage** : 100% sauvignon

**Superficie en production** : 20.5 ares

**Densité** : 6900 pieds/ha

**Age Moyen des vignes** : 35 ans

**Terroir** : Argile à Silex (100%)

**Travail et entretien des sols et des vignes** :  
Enherbement naturel, désherbage mécanique (intercep) sous le rang, tonte dans le rang. Curetage d'hiver pour limiter les pieds morts (maladie du bois). Ebourgeonnage. Traitements phytosanitaires raisonnés.

**Vendanges** : manuelles le 19 septembre 2019

**Production 2019** : 10 Hl (48hl/ha)

**Vinification et élevage** : pressurage à basse pression (presseur pneumatique) en vendange entière. Stabulation à froid pendant 24h. Débourageage. Fermentation alcoolique en fûts de chêne d'un vin de 500L avec contrôle des températures. Elevage sur lies pendant 12 mois en fûts avec bâtonnages réguliers puis 6 mois sur lies fines en cuve. 1 soutirage. Non filtré, non collé.

### ANALYSE SENSORIELLE

**Œil** : Jaune pâle, reflets dorés

**Nez** : légèrement boisé et vanillé, riche, avec des notes de miel et de fruits bien murs (compote de pêche)

**Bouche** : ample et riche. La vanille et le bois se mêlent subtilement. On retrouve les notes épicées. Le miel et la pêche s'invitent en milieu de bouche. Finale saline typique du terroir de silex. Un vin complexe pour accompagner les plats de fêtes : foie gras, poularde aux morilles, chapon et marrons...

