

J. de Villebois



Le SAUVIGNON BLANC exprime une signature racée de la Loire. Elaboré avec la plus stricte rigueur, il représente fièrement LE cépage Sauvignon Blanc et LES Terroirs du Val de Loire. Il confirme que les Sauvignon Blanc de Loire restent une référence internationale pour leur style et leur élégance.

Enjoy the Sauvignon Blanc varietal characters shining from the racy Loire terroirs. Made according to the strictest rules, the SAUVIGNON BLANC proudly represents THE sauvignon blanc and THE Val de Loire terroirs. Our SAUVIGNON BLANC confirms that the Loire Valley remains an international benchmark for stylish and elegant Sauvignon Blanc!

Appellation / Appellation: Indication Géographique Protégée Val de Loire

Couleur / Color: Blanc / White

Cépage / Variety: 100% Sauvignon Blanc

Millésime / Vintage: 2020

Style / Style: Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / Dry (<2gr R.S.) and unoaked

Alcool / Alcohol: 12%

Notes de Dégustation / Tasting Notes:

Couleur transparente avec de légers reflets verts. Un nez soutenu de bourgeon de cassis et d'agrumes. Un Sauvignon Blanc où le fruit intense (cassis, citron vert...) se marie élégamment avec une acidité rafraichissante.

Clear color with some green glints. Intense gooseberry and citrusy flavors on the nose. The palate bursts with strong aromas (blackcurrant, green asparagus...) complimenting a refreshing acidity.

Vignoble / Vineyard:

Produit le long de la Loire sur des sols de type Argiles à Silex.

Produced on the Loire river banks on clay with flints soils.

Procédé de vinification / Winemaking process:

Les raisins sont vendangés mécaniquement la nuit pour garder leurs arômes. Ils sont pressés délicatement dans un presseur pneumatique puis vinifiés traditionnellement en cuve pendant 15 à 21 jours.

The grapes are machine-picked at night to preserve the fruit flavors. Immediately after picking the grapes are gently pressed and the juice is fermented traditionally in tanks during 15 to 21 days.

Elevage / Ageing:

Afin de préserver tous les arômes du vin, l'élevage se fait en cuve inox, sur lies fines pendant une durée de six mois avant une mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.

To preserve its fermentation flavors, the newly made wine is aged in stainless steel tanks, on its fine lees during 6 months. It is bottled in the spring following the harvest.

Récompenses / Accolades:

- Médaille de bronze : Concours Mondial des Féminales 2016 (Beaune , France)
- Commended : International Wine Challenge, Londres 2016

Accords mets-vins:

Excellent avec des viandes blanches, des fruits de mer, des fromages de chèvre

Food pairing:

Great to enjoy with cold meats, seafood and (goat) cheeses