

Sauvignon Blanc

Terra Ancestra



Nous avons planté, en 1998, notre première vigne de Sauvignon Blanc. Convaincus que les sols argilo-calcaires de nos terroirs et leurs microclimats lui offriraient l'accueil parfait. Le résultat a dépassé nos espérances : le grand cépage des aoc Sancerre et Pouilly-Fumé développe pleinement son potentiel de fraîcheur et de complexité.

Repères œnologiques

Appellation	Sauvignon Blanc AOC Neuchâtel
Cépage	Sauvignon Blanc
Production	600 g/m ²
Lieux de production	Cortaillod
Vinification	en cuve sur lies fines. Légère macération pré-fermentaire
Teneur en alcool	13.5 % vol.

Dégustation

Sa robe cristalline est jaune pâle aux légers reflets verts et argentés. Au nez, il déploie une expression particulièrement intense avec une dominante de pamplemousse, des notes de cassis, de jasmin et, suivant le millésime, de figue, de menthe fraîche ou de buis.

En bouche, il présente la vivacité et la verticalité typiques de ce grand cépage : l'attaque est soutenue, tendue, débouchant sur la concentration et la longueur. L'ensemble présente de la fraîcheur, du croquant avec une finale longtemps rémanente.

Accords gourmands

Il sublime régulièrement les apéritifs dinatoires ; il s'accorde idéalement aux crustacés, aux fruits de mer, huîtres et noix de St-Jacques en particulier, aux poissons à chair fine, aux terrines de poissons. Il accompagne de plus très bien les viandes blanches en sauce, les asperges et les petits fromages de chèvre.

Conservation & Service

Temps de garde	2 à 3 ans
Température de service	10 - 12 °C