

# Domaine Dittière

## IGP Sauvignon



- Appellation : SAUVIGNON (vin blanc sec)  
I.G.P. Val de Loire.
- Producteurs : Bruno et Joël Dittière (Domaine Dittière)
- Cépages : Sauvignon, âgés de 45 ans en moyenne.
- Terroir : Gravier et sable.
- Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).
- Rendement : 60 hectolitres par hectare sur 80 ares
- Vinification : vendange mécanique. Légère macération pelliculaire (12 heures environ). Fermentation alcoolique à basse température (17/18°).
- Elevage : Trois voir quatre soutirages. Filtration tangentielle. Mise en bouteilles début février.
- Caractère &  
Evolution : Vin sec, nerveux et très fruité.  
Il est à boire jeune mais peut attendre 1 ou 2 ans.
- Accompagnement : entrées et crustacés.  
Servir entre 5 et 7°. Contient des Sulfites.