



RÉTHORÉ DAVY
Vigneron en Val de Loire
 PAYS DES MAUGES

Temps d'M Blanc

CÉPAGE: Viognier (60%),
 Sauvignon blanc (40%)

GRAPE VARIETY: Viognier
 (60%), Sauvignon blanc (40%)

SOL: Coteaux sur sol de schiste
 exposé sud

SOIL: Slopes on shale soil facing
 south

VINIFICATION/ELEVAGE:
 Culture raisonnée. Vendanges
 mécaniques. Fermentation
 thermo-régulée, Pressurage,
 Utilisation de levures indigènes,
 Bâtonnage régulier, Débourbage.
 Elevage en barrique neuve,
 Assemblage, Bouchon traditionnel
 en liège.

VINIFICATION/AGEING:
 Rational cultivation. Mechanical
 harvesting. Thermo-regulated
 fermentation, Pressing, Use of
 native yeasts, Regular mixing,
 Settling. Aging in new barrel,
 Assembly, Traditional cork.

DEGUSTATION:

TASTING:

OEIL: Couleur or jaune.

COLOUR: Yellow gold colour.

NEZ: Aromatique, boisé, arômes
 de fleurs, arômes d'acacia, arômes
 d'abricot, arômes d'ananas,
 arômes de bois.

NOSE: Aromatic, oaky, floral,
 acacia, apricot, pineapple, wood
 flavours.

BOUCHE: Élégante, puissante.

MOUTH: Elegant, powerful.