



RÉTHORÉ DAVY
Vigneron en Val de Loire
PAYS DES MAUGES

Vendanges D'Automne



CÉPAGES: 55% Sauvignon Gris, 30% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc

ÉLABORATION:

Vendange manuelles en sur-maturité avec sélection de grappes
Passerillage des raisins
Pressurage lent et doux
Débourbage
Fermentation alcoolique à température contrôlée avec levures indigènes
Arrêt de la fermentation au froid à 30g/L sucres résiduels
Bâtonnage sur lies fines durant quelques mois
Filtration très légère

DÉGUSTATION:

Œil : Couleur jaune, vive
Nez : Expressif, fruité, arômes exotiques, mangue, ananas
Bouche : Élégante, puissante, notes d'amandes grillée, rond, structuré, bonne persistance

GRAPE VARIETIES: 55% Sauvignon Gris, 30% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc

WINEMAKING:

Hand-harvested at over-ripeness selected bunches
Passerillage of grapes
Slow and gentle pressing
Racking
Alcoholic fermentation at controlled temperature with native yeasts
Cold stop of fermentation at 30g/L residual sugars
Bâtonnage on fine lees for several months
Light filtration

TASTING:

Colour: Bright yellow color
Nose: Expressive, fruity, exotic aromas, mango, pineapple
Palate: Elegant, powerful, toasted almond notes, round, structured, good persistence.