



# L'AMBASSADEUR



Millésime 2022

*Vin de France*

**Sols** : Limoneux avec beaucoup de silex

**Cépage** : 100 % Sauvignon blanc

**Type** : blanc sec

**Soufre total** : 40mg/L

## A la vigne

Nous travaillons le cavaillon et un inter-rang sur deux à partir de février/mars pour maîtriser l'enherbement. Les sols de nos parcelles sont enherbés à plus de 50 % toute l'année afin de favoriser la biodiversité. Cet enherbement permet également un ressuyage plus rapide, d'améliorer la portance et limiter l'érosion des sols. Toutes nos parcelles sont vendangées manuellement en caisse afin de garder les raisins sains et intacts jusqu'à la cave.

## A la cave

Nous avons fait le choix de mettre notre savoir-faire au profit d'une vinification douce et sans intrants avec peu de soufre. Cela permet à nos terroirs de s'exprimer par eux-mêmes ainsi que les différents arômes de nos cépages. Tous nos vins sont vinifiés et élevés en cave troglodyte nous permettant de garder une température autour de 15°C toute l'année.

*Ce sauvignon est issu d'un pressurage direct et d'un élevage sur lies fines pendant 6 mois en cuve fibre.*

## L'Anecdote !

Nous avons choisi le cerf pour représenter notre 100% sauvignon car c'est un animal emblématique de notre région tout comme le cépage.

## EN RÉSUMÉ,

**Un vin blanc sec sur le fruit avec une belle tension et longueur en bouche.  
A servir frais !**

## Dégustation

Nous n'avons pas voulu travailler sur les arômes variétaux du sauvignon. Nous sommes donc allés chercher des arômes plus agrumes et plus exotiques.

