

L'expérience acquise par J. de Villebois au sein des plus prestigieuses appellations du Val de Loire est une chance formidable! Habitué à une gestion rigoureuse des terroirs, nous avons ici l'opportunité de travailler en toute liberté sur une zone géographique étendue. J. de Villebois saisit cette opportunité pour produire des vins gourmands qui illustrent le potentiel qualitatif de ces cépages nobles. Question d'honneur, nous mettons tout notre savoir-faire pour produire des vins de la plus haute facture possible, faire briller les cépages et notre image. Vins accessibles, démocratiques par excellence, ils sont la clef d'entrée de notre gamme. Nous les élaborons en espérant que vous prendrez autant de plaisir que nous lors de leur dégustation !



SAUVIGNON BLANC

Une chance formidable ! Depuis l'avenement de cette appellation en 2011, nous prenons un plaisir fou à confectionner le Sauvignon Blanc J. de Villebois. Libéré de toutes contraintes, nous mettons tout notre coeur pour produire un Sauvignon Blanc racé qui porte le sceau J. de Villebois ! **Accessible, généreux, avenant**, tout le monde peut en profiter et se faire plaisir ! C'est notre façon de vous remercier, en vous apportant du plaisir au quotidien à travers un Sauvignon Blanc raffiné dans une bouteille élégante !

VIGNOLE

Le Sauvignon Blanc préfère le climat septentrional. Notre J. de Villebois Sauvignon provient du Val de Loire et parfois des vignobles de la façade Atlantique (suivant les années). Pour exprimer totalement le potentiel des raisins, nous privilégions des vignes récentes sur des terroirs équilibrés. Ces vignes produisent exactement les profils aromatiques que nous recherchons !

ACCORDS METS-VINS

Le Sauvignon Blanc de partage par excellence !

On adore le boire à l'**apéro**.

Il s'associe facilement avec vos plats de Printemps et d'été. Accessible,

il n'en reste pas moins

élégant et chic fidèle aux valeurs de J. de Villebois !



MILLÉSIME 2021

VINIFICATION

Sur cette cuvée, notre objectif est de magnifier le cépage en passant les terroirs en second plan. Une sélection rigoureuse des raisins est effectuée afin de définir la date de vendange, l'aromatique des baies et l'état sanitaire des parcelles doivent être parfaites. Les raisins sont vendangés la nuit, pressés à froid puis les jus sont soigneusement débourbés. La stabulation à froid dure 5 à 7 jours afin d'augmenter le potentiel aromatique. Les jus fermentent à 16-18°C pendant 2 semaines pour conserver l'ensemble des arômes fruités.

ÉLEVAGE

Pour le millésime 2021 nous avons effectué un élevage sur lies fines pendant 3 mois avec batonnage régulier pour conserver toute la fraîcheur aromatique du Sauvignon Blanc.

Cépage : Sauvignon Blanc
Temp. de service : 8-10°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec des reflets argentés. Le nez est exubérant et fruité, arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches. Une bouche fraîche et gourmande. Un vin facile à boire avec une très belle longueur aromatique sur le citron et le pamplemousse.

EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite des brassages de lies fines plus réguliers. Les arômes tendent sur des notes plus variétales et fraîches.