

Le Val de Loire recelle de trésors cachés ! Architecture, gastronomie, art de vivre, il possède tous les atouts. Attiré par cette incroyable terre d'excellence depuis la Renaissance, J. de Villebois s'est installé avec délice dans cet environnement inspirant. Passionné par le Sauvignon Blanc, il cherche et trouve dans le Val de Loire une diversité stimulante. Terre d'origine des vins Villebois, c'est l'atout COEUR de notre activité. La richesse de ces terroirs continue de nous surprendre, terre d'histoire, le Val de Loire est aujourd'hui plus moderne que jamais et possède tous les atouts pour s'imposer comme la nouvelle terre promise du Sauvignon Blanc !



## SAUVIGNON BLANC VAL DE LOIRE

L'unique! Au tout début, en 2004, c'était le premier et l'unique Sauvignon Blanc produit par J. de Villebois. La famille s'est bien agrandie mais il est toujours le préféré ! Probablement parce qu'il incarne le mieux l'esprit Villebois... **Racé, libre, inimitable**, il est la synthèse de l'identité Loire. Avenant, il accueille aussi avec bienveillance les figures de style de nos oenologues ! Indémorable, il est le fer de lance de nos Sauvignon de Loire. Concentration de notre savoir-faire, chaque gorgée vous transporte au coeur des Châteaux de la Loire !

### VIGNOBLE

Issu de vignobles parsemés dans différentes zones Ligériennes, il représente le Sauvignon de Loire. Pour qu'il s'exprime totalement nous recherchons des sols profonds, riches dans lesquels le sauvignon pousse sans contraintes. Les vignes jeunes sont privilégiées pour leur vigueur et l'intensité aromatique de leurs raisins.

### ACCORDS METS-VINS



Ambassadeur de la Loire, c'est un globe-trotteur qui s'apprécie avec les cuisines les plus variées : **créole, antillaise, asiatique, grecque et française.**

Sa tension et son aromatique se distinguent et savent mettre en valeur tous vos plats !

## MILLÉSIME 2021

### VINIFICATION

Notre expression du Sauvignon Blanc au fil de la Loire! Sélection rigoureuse des raisins par dégustation des baies avant vendanges. Le pressurage à froid conserve les thiols (famille d'arôme) du cépage. La fermentation à température contrôlée (16-18°C) conserve le fruit et développe les notes exotiques des vins.

### ÉLEVAGE

Pour le millésime 2021, nous avons réalisé un élevage sur lies fines pendant 3 mois avec batonnage régulier pour conserver toute la fraîcheur aromatique sans apporter de rondeur supplémentaire au vin.

**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 petites 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.