

Le Logis de la Bouchardière

«*Sourdaïs Taveau*»



AGE DES VIGNES : LA CUVÉE SOURDAÏS TAVEAU EST UNE SÉLECTION DE JEUNES VIGNES DE 10 À 15 ANS D'ÂGE, LA SURFACE EST VARIABLE EN FONCTION DES PLANTATIONS.

SOL : LA DIVERSITÉ DES SOLS EST GRANDE : SOLS D'ALLUVIONS ET DE GRAVES EN PLAINE.

VINIFICATION : ELLE SE FAIT À BASSE TEMPÉRATURE AFIN D'EXTRAIRE UN MAXIMUM DE FRUITS ET DE PARFUMS.

ÉLEVAGE : APRÈS TROIS SOUTIRAGES, AFIN D'ÉLIMINER LES LIES LOURDES, UN ÉLEVAGE EN CUVES S'IMPOSE AFIN D'HOMOGÉNÉISER L'ENSEMBLE ET DE LUI GARDER SON CÔTÉ FLORAL.
LA MISE EN BOUTEILLE DE FAIT TOUJOURS AU PRINTEMPS AFIN DE CONSERVER UN BOUQUET OPTIMAL.

CARACTÉRISTIQUES : LA CUVÉE SOURDAÏS TAVEAU ACCOMPAGNE EN GÉNÉRAL TOUTES LES SALADES, LES CHARCUTERIES ET AUSSI LES POISSONS.