



VINS DU VAL DE LOIRE

## Sauvignon 2022

### Notre parcours :

Le vignoble est situé au cœur des Coteaux du Layon sur la commune de Faye d'Anjou, celle-ci s'étend sur la plus importante longueur de coteaux, 8 km exposés au Sud Ouest. Le Logis des Noëls est propriété de la famille TOURET depuis 1921 et 4 générations de vigneron s'y sont succédées.

### Notre terroir :

Les coteaux du Layon sont situés à la périphérie du massif armoricain. On y trouve des formations de schistes et de grès ainsi que des roches volcaniques (spilite, rhyolites). Ce sol est drainant et permet aux racines de pénétrer et ainsi de s'installer à la recherche de l'eau et des éléments dont la vigne a besoin pour un développement optimum. Notre vignoble bénéficie d'un climat océanique, tempéré. Les coteaux bordant la rivière du Layon sont, de part leur exposition, bien ventilés et profitent en automne d'une brume épaisse qui favorise le développement du fameux « botrytis cinerea » (pourriture noble).

### Mode de viticulture :

Nous cultivons notre vigne dans un souci de protection de l'environnement tout en conservant un circuit économique viable. Nous avons la volonté de pratiquer une culture utilisatrice des technologies modernes tout en pratiquant la lutte raisonnée. Nous souhaitons conserver l'équilibre naturel et utiliser, autant que faire ce peut, la richesse et la régulation du milieu. Nos traitements sont réfléchis et adaptés de façon à respecter notre environnement. Une grande partie de nos vignes sont enherbées ce qui participe à la conservation de la qualité de nos sols ainsi qu'à la croissance de micro-organismes nécessaires au développement naturel. Cette technique nous permet de maîtriser naturellement la vigueur de la vigne et la rend moins sensible aux maladies.

### Cépage

sauvignon

### Certification

HVE

### Vinification et élevage

Propriété de la famille TOURET depuis 1921, 4 générations de vignerons s'y sont succédées. Aujourd'hui, Christian et Guy TOURET exploitent un vignoble de 14 hectares réparti ainsi : Cépage CHENIN 4 ha Le Chenin Blanc ou Pineau de la Loire est le cépage qui produit les grands vins blancs d'Anjou secs ou liquoreux. AOC Coteaux du Layon, AOC Coteaux du Layon Village « FAYE », AOC Anjou Blanc sec, Crémant de Loire. La commune de Faye d'Anjou fait partie des 6 communes bénéficiant de l'appellation Coteaux du Layon Village avec Beaulieu sur Layon, Rablay, St Aubin, Rochefort, St Lambert. Cépage CABERNET Franc : 5,5 ha Sauvignon : 0,5 ha Le cabernet franc est implanté dans de nombreuses régions viticoles. Il apporte des arômes de fraises et mures des bois et révèle une teinte pourpre vive et brillante. Le cabernet sauvignon est souvent associé au cabernet franc. Ses petites grappes donnent des vins tanniques avec des arômes de cassis et poivre vert. AOC Anjou Rouge AOC Cabernet d'Anjou. Cépage GROLLEAU : 3,3 ha AOC Rosé d'Anjou. Cépage SAUVIGNON : 0,7 ha Le sauvignon blanc est l'un des meilleurs cépages français, on le retrouve dans de nombreuses régions viticoles. Il donne des vins aux caractères herbeux avec des arômes minéraux. Vin de Pays du Jardin de la France Sauvignon

### Notes de dégustation

Un vin sec, frais et vif, très parfumé, aux arômes caractéristiques. De couleur jaune claire, aux reflets verts, il dégage un nez très typé du cépage sauvignon

### Accords mets et vins

Un sauvignon se sert frais entre 8 et 10 °C avec crustacés, poissons et fruits de mer.

### Potentiel de garde

2 à 3 ans

### Récompenses

