

# Les Vins de la Madone "Sauvignon Gris et Blanc sur Volcan" blanc sec 2019



Prix du produit :

**87,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Bonnefoy (Vins de la MADONE)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Urfé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: sauvignon gris et blanc de Madone

Guide Hachette: \* (très réussi)

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION Des vins de la madone  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Vin de la Madone IGP Urfé "sauvignon gris et blanc" blanc sec 2019

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 88/100. *Un assemblage au gras acidulé de sauvignon gris et blanc, épuré de tout artificiel.*

**Guide Hachette 2021** (oct. 2020) : 1\*/3, vin très réussi : *Si le nez de cette cuvée d'un beau jaune pâle limpide reste discret, la bouche se montre plus loquace, autour d'arômes fruités et floraux. On aime son volume, sa longueur et son agréable fraîcheur.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

**Nature des sols** : 100% issus de basaltes (roches volcaniques). Vigne plantée sur la face est du volcan de Purchon, Champdieu (Loire).

**Vignes** : Plantation en 2011 de cépage Sauvignon gris à 60 % et de Sauvignon blanc à 40 % issu de sélection massale

**Rendement 2019** : 40 hectolitres par hectare

**Vinification / Elevage** : Vendanges manuelles.

Utilisation d'un pressoir pneumatique.  
Fermentation malo-lactique non réalisée pour plus de fraîcheur.  
Elevage en cuve inox.  
Vin légèrement filtré.  
Teneur en SO2 environ 35 mg/l ( inférieure aux normes DEMETER ).  
Sucres résiduels : 0,5 g/l.  
Mise en bouteilles à la propriété en décembre 2019.

**Accord mets & vins / apogée** :

à déguster jeune, avant 2022.

Un nez de mangue, de poire fraîchement coupée, agrémentée d'une pointe d'agrumes. Une bouche grasse mais fraîche, avec une finale au parfum fruit de la passion, agrémentée de notes de silex typiques de nos terroirs volcaniques.

Sera très agréable à l'apéritif, sur des huîtres ou en accompagnement d'un dessert aux fruits exotiques. Belle fraîcheur.

**Description brève du produit** :

Un superbe assemblage de sauvignons sur terroir volcanique, d'une fraîcheur impressionnante. Certifié bio et biodynamie. Un nez de mangue, de poire fraîchement coupée, agrémentée d'une pointe d'agrumes. Une bouche grasse mais fraîche, avec une finale agrémentée de notes de silex typiques du terroir volcanique.