



DOMAINE GERARD FIOU  
SANCERRE

# VIN DE LOIRE (IGP) "JUST FIOU" SAUVIGNON BLANC



## LE VIGNOBLE

Cultivé en haute densité sur un terroir d'argiles à silex de Loire.

Âge des vignes : 10 à 40 ans.

## CÉPAGE

Sauvignon Blanc

## TERROIR

Argiles à silex

## LA VINIFICATION

Ce vin provient d'une sélection de parcelles où le Sauvignon peut pleinement exprimer toute sa fraîcheur et son intensité aromatique. Après un pressurage délicat, il est fermenté en cuves inox thermorégulées (16-17°C), puis "Just Fiou" est élevé durant 3 mois sur ses lies fines de fermentation, utiles à sa révélation aromatique.

## DÉGUSTATION

Au nez, "Just Fiou" offre une belle légèreté aux arômes citronnés et aux notes d'herbe coupée. En bouche les agrumes soulignent une structure plutôt fine et une acidité délicatement marquée.



### Accompagnement

Il accompagne aussi bien les poissons que certaines viandes blanches. Ce côté aromatique lui permet des mariages sucré-salé. Il s'accordera parfaitement avec des plats à base de citron confit ou de safran par exemple.



### Température de Service

11°C



### Vieillessement

1-3 ans