

SOUVIGNIER GRIS VIN DE FRANCE

SOUVIGNE-TOI !

2025



Présentation

Élaboré au Domaine Saint Martin à Leuc, ce vin blanc est issu à 100 % de Souvignier Gris, un cépage récent obtenu par croisement entre Cabernet Sauvignon et Bronner. Appartenant à la famille des cépages résistants, il a été sélectionné pour sa tolérance naturelle aux principales maladies de la vigne, permettant une viticulture plus respectueuse de l'environnement et une réduction des intrants. Ce choix s'inscrit pleinement dans une démarche durable et tournée vers l'avenir. Ce vin reflète ainsi la volonté du domaine de valoriser des cépages innovants tout en exprimant avec précision le terroir local.



Vinification élevage

Nos parcelles de Souvignier Gris sont situées entre 150 et 340 mètres d'altitude, bénéficiant de conditions climatiques favorables à une maturation progressive et équilibrée. Les sols légers, graveleux et argilo-calcaires assurent un excellent drainage et encouragent l'enracinement profond de la vigne. Les raisins sont récoltés de nuit afin de préserver leur fraîcheur naturelle. La vinification repose sur un pressurage direct à basse température, limitant l'oxydation et respectant l'expression du cépage. Le vin est ensuite élevé sur lies fines en cuves inoxydables pendant 2 à 3 mois, afin de conserver pureté, tension et authenticité.



Notes de dégustation

La robe dévoile une belle couleur jaune pâle, lumineuse et brillante. Le nez est aromatique et fruité, s'ouvrant sur des agrumes frais tels que le pamplemousse et le zeste de citron, avant d'évoluer vers des fruits exotiques bien mûrs comme le fruit de la passion, la mangue et le melon, qui apportent gourmandise et rondeur.

En bouche, l'attaque est franche et lumineuse, portée par une texture souple et harmonieuse. On retrouve le fruité du melon, accompagné d'une belle gourmandise. La fraîcheur est préservée, soutenue par une acidité fine et équilibrée, qui structure le vin et lui confère une agréable sensation de tension. Le vin se montre ample, velouté et riche, tout en conservant une grande lisibilité. La finale, persistante et élégante, prolonge les arômes et laisse une belle longueur en bouche.

Servir frais entre 8 et 9° pour apprécier pleinement son fruit éclatant.

Il accompagnera parfaitement les apéritifs dînatoires, les tapas, les salades d'été, les sushis, les poissons grillés ainsi que les fromages frais.



📷 domainesaintmartin11