



Domaine de la Sapinière

SONGE D'ÉTÉ 2024

AOP MALEPERE



RENDEMENT

30 hl/ha

CEPAGES

42% Merlot, 44% Cabernet Franc,
9% Cabernet Sauvignon, 5% Grenache

SOL

grés, sable, argilo-calcaire, cailloux

PARCELLES - EXPOSITION

Merlot de **La Longe** - Ouest - Est
Cabernet Sauvignon du **Plateau** - Sud
Grenache d'**Eychenne** - Sud
Cabernet Franc de **Saurel** - Sud

VINIFICATION

Égrappage total. Presse à membrane
douce, Cuvaision de 15 à 40 jours.
Fermentation de 15 à 18°C.

ÉLEVAGE

3 mois en cuve inox

DEGUSTATION

Couleur pâle, robe brillante, fruité avec
une bouche fraîche, délicate et
gourmande

Idéal avec pan tomaquet, barbecue,
ratatouille, fraisier

TEMPÉRATURE DE SERVICE

4 à 6°C

DEGRE D'ALCOOL : 13.5°

