



**THIERRY CONSTANTIN**

**VIGNERON-ÉLEVEUR**  
CH - 1962 PONT DE LA MORGE  
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



## Fiche technique : Beauregard Blanc

- Dénomination du vin : "Beauregard Blanc" Sauvignon Blanc AOC Valais
- Couleur : Blanc
- Cépage : Sauvignon Blanc
- Millésime : 2022
- Age des Vignes : 13 à 24 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :  
"Beauregard" Commune de Sion (Bramois), 490 m. (12'000 pieds/ha)
- Exposition : Ouest - Nord/Ouest
- Nature du sol : Sol sablonneux, calcaire et gypseux composé d'éboulis
- Vendanges manuelles le 05.09.2022
- Rendement : 40 hl/ha
- Type de vinification : Macération pelliculaire de 24 heures, fermentation thermorégulée, mise en barrique après fermentation alcoolique, battonage régulier jusqu'en juin, filtration légère (3 mu)
- Elevage : 11 mois en barrique 450 lt de 2ème vin
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 13.3 % vol.
- Dégustation : Vin racé et minéral aux arômes de pamplemousse rose et de limette, bouche tonique et généreuse. Vin sec
- Température de service : 7 à 11°
- Alliance gastronomique originale : Brochette de gambas, choucroute, carpaccio de saint-Jacques, Huitres
- Prix privé : 26.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)  
E-mail : [info@thierryconstantin.ch](mailto:info@thierryconstantin.ch) Web : [www.thierryconstantin.ch](http://www.thierryconstantin.ch)  
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20