



**THIERRY CONSTANTIN**

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



## Fiche technique : Sauvignon Blanc

- Dénomination du vin : Sauvignon Blanc AOC Valais
- Couleur : Blanc
- Cépage : Sauvignon Blanc
- Millésime : 2023
- Age des Vignes : 15 à 25 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 18.09.2023
- Rendement : 40 hl/ha
- Type de vinification : Macération pelliculaire de 24 heures, fermentation thermorégulée, battonage régulier jusqu'en février, filtration légère (3 mu)
- Elevage : 9 mois en cuve inox
- 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 : 13.8 % vol.
- Dégustation : Vin racé et minéral aux arômes de pamplemousse rose et de groseille à maquereau. Bouche tonique et ciselée nerveuse et tendue.
- Température de service : 7 à 11°
- Alliance gastronomique originale : Tartare de poisson, ceviche, curry vert
- Prix privé : 24.00 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