



Verticale de Sauvignon Blanc Philippe Bovet, année de plantation 2003

Sauvignon Blanc de Luins, vinifié avec fermentation malolactique partielle, assemblage de 30% de vin en barrique et de 70% de vin élevé en cuve.

2005

Œil : Robe jaune brillante.
Nez : Nez discret sur des notes d'évolution. On découvre des arômes de cire d'abeille, de noix et une pointe d'agrumes.
Bouche : Attaque fraîche, milieu de bouche sur des notes de cire d'abeilles, finale de longueur moyenne avec un léger cheveu gris.
Impression : Ce vin a passé son apogée et doit être bu.

Données techniques:

Date des vendanges : 8 octobre
Quantité récoltée : 450 kg, soit un rendement de 250 g au m²
Sondage : 102 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.7 g	4.78 g
Alcool		13.9%
PH	3.44	3.74
Sucre		2.9 g

2006

Œil : Robe d'un bel or brillant.
Nez : Nez discret sur des notes d'agrumes et de fruits de la passion.
Bouche : L'attaque souple et fruitée précède un milieu de bouche rond, souple et volumineux qui explose sur des notes de fruits exotique. La finale toute en souplesse se montre de persistance moyenne.
Impression : Ce vin a atteint son apogée mais peut y rester un ou deux ans.

Données techniques:

Date des vendanges : 6 octobre
Quantité récoltée : 620 kg, soit un rendement de 365 g au m²
Sondage : 94 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.2 g	5.06 g
Alcool		13.1%
PH	3.52	3.61
Sucre		3 g

2007

Œil : Robe jaune or.
Nez : Nez discret sur les notes de fruits de la passion. On décèle une pointe de cassis.
Bouche : Attaque vive et fraîche, bouche sur des notes intenses de fruits de la passion, pointe de miel, finale soyeuse et ronde et léger sucre résiduel bien intégré composent un vin harmonieux.
Impression : Ce vin a atteint son apogée mais peut y rester un ou deux ans.

Données techniques:

Date des vendanges : 5 octobre
Quantité récoltée : 1300 kg, soit un rendement de 765 g au m²
Sondage : 92 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7 g	5 g
Alcool		13.1%
PH	3.4	3.55
Sucre		4.5 g



L

E

2008

Œil : Robe jaune et brillante.

Nez : Nez moyennement intense sur des notes de litchis et de fruits exotiques.

Bouche : Vin frais à la très belle minéralité qui supporte un fruit dense, souple mais élégant.
On apprécie en particulier la superbe minéralité dans la finale persistante.

Impression : Ce vin est sur la pente ascendante et peut y rester plusieurs années.

S

Données techniques:

Date des vendanges : 17 octobre

Quantité récoltée : 1200 kg, soit un rendement de 705 g au m²

Sondage : 95 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.2 g	5 g
Alcool		13.1%
PH	3.45	3.6
Sucre		1.9 g

V

E

2009

Œil : Robe jaune et brillant.

Nez : Nez discret sur le fruit jaune qui avec un peu de patience dévoile des notes d'agrumes.

Bouche : L'attaque apparaît souple et fruitée, la bouche offre des arômes de fruits exotiques.
Plutôt monolithique et peu complexe, ce Sauvignon présente une finale chaleureuse.

Impression : Ce vin a atteint son apogée et est à boire.

R

T

Données techniques:

Date des vendanges : 28 septembre

Quantité récoltée : 1000 kg, soit un rendement de 590 g au m²

Sondage : 97 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	4.9 g	4.2 g
Alcool		13.9%
PH	3.5	3.65
Sucre		1.1 g

I

C

2010

Œil : Robe jaune et brillante.

Nez : Nez expressif sur les agrumes (ananas, pamplemousse).

Bouche : Attaque vive et finale minérale légèrement saline encadrent une bouche droite,
vive et tendue parée d'arômes intenses d'agrumes. Belle sapidité.

Impression : Ce vin possède un beau potentiel de garde. Il peut aisément patienter 3 à 5 ans.

A

L

Données techniques:

Date des vendanges : 12 octobre

Quantité récoltée : 1100 kg, soit un rendement de 650 g au m²

Sondage : 91 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.8 g	5.3 g
Alcool		13.2%
PH	3.47	3.59
Sucre		1.6 g

E

S