

# Vol Libre

## 100 % Sauvignon Blanc

AOC BORDEAUX

*Ce vin est l'aboutissement d'un projet familial animé par le désir de découverte et de partage, à travers un regard neuf et audacieux. Il surfe sur le thème de la Montgolfière, notre deuxième passion.*

*A travers lui, nous souhaitons sortir des marqueurs habituels de notre production et vous transmettre l'émerveillement et la joie ressentis comme lors d'un 1er vol !*



**VIDEO**

VOL EN BALLON À SAINT-EMILION

### LE PACKAGING

*L'illustration de l'étiquette a été réalisée par Marie-Laure Manceaux, dessinatrice et illustratrice, dont le travail à la plume et à l'aquarelle nous a séduits.*

*Un packaging qui regroupe toutes ces idées : audace, jeunesse, simplicité, éco-conception, générosité et convivialité, hors des codes habituels de notre région.*



### CÉPAGE

100% Sauvignon Blanc



### VIGNOBLE

*Surface : Elaboré sur notre propriété familiale historique  
Terroir : Silico argileux  
Mode de conduite : raisonnée, HVE3  
Parcelle – lieu-dit : Les cabanes*



### ÉLABORATION

*Récolte à basse température  
Pressurage direct  
Fermentation à 16°C  
Aucun élevage sur bois  
Mise en bouteille 5 mois après la récolte*



### DEGUSTATION

*Elaboré avec un souci permanent de préservation des arômes, et dans un laps de temps court, ce vin est la plus pure expression du Sauvignon Blanc. Le nez est une véritable explosion d'arômes fruités et floraux. La bouche est acidulée, légère comme l'air, franche et gourmande.*

*A boire bien frais pour retrouver ce raisin croquant comme s'il avait été directement mis au fond de la bouteille (6-8°C).*

PAR ELODIE ET MARC MILHADE, VIGNERONS

