

Sauvignon

Vif aux notes d'agrumes et de fruits exotiques



Appellation : Vin de Pays d'Oc.

Terroir : Plaine sablo-limoneuse enherbée. Sol très profond de colluvions évitant le stress hydrique. Agriculture raisonnée.

Vinification : Récolte nocturne.

Egrappage à 100%.

Inertage au CO2 (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange par gaz carbonique.

Macération pelliculaire (4h) avant pressurage (3h30) avec séparation des presses de moût. Débourage à froid (8°) après 48 heures (Turbidité inférieure à 50).

Fermentation alcoolique à 11°-13° pendant 25-30 jours.

Fermentation malolactique bloquée.

Elevage : En cuve époxy et cuve inox sur lies fines pendant 4 mois.

Cépage : 100% Sauvignon.

Dégustation :

Robe : Jolie robe très pâle, aux agréables nuances vertes.

Nez : Le nez est fruité aux arômes de pêche blanche et de banane et en

finale de pain grillé.

Bouche : La bouche est vive et les arômes (pamplemousse, citron, banane) sont assortis d'une belle fraîcheur.

Notre conseil : Excellent en apéritif, avec des coquillages, des tielles, des encornets, rouille de seiche, poissons grillés (sole, loup), crustacés,...

Température de service : Entre 10° et 12°.

Conservation : 2 ans.

Conditionnement : Bouteille 75cl (Carton de 6) / BIB 5 L.

Médailles et autres récompenses :



Sélectionné par le GUIDE HACHETTE DES VINS 2008 avec 1 Etoile (Millésime 2006).

Grand Prix des Vins Blancs de SAINT APHRODISE 2008 (Px Béziers Méditerranée Oenopole) (Mill. 2007).

Médaille d'Argent au Concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON 2008 (Mill. 2007).



Vivacité