



CRÉATEUR DE VINS À CONTRE-COURANT

SAUVIGNON

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC



Couleur jaune très pâle avec des reflets verts. Ce vin offre des arômes très frais tel le kiwi, le bourgeon de cassis et aussi plus mûrs tel le pamplemousse ou le fruit de la passion. Les parfums fruités se dégagent et offrent une superbe aromatique. Le vin est très équilibré en bouche et d'une grande fraîcheur. Complexe et explosive, l'aromatique offre une très belle palette de sensations. La minéralité est présente tout au long du vin et lui donne son caractère unique. La persistance des notes d'agrumes séduira votre palais

« Élégance et vivacité dans ce vin gourmand. Toute la délicatesse d'un cépage international dans la pure expression du Sud de la France »

MILLÉSIME : 2023

CÉPAGES : 100% Sauvignon Blanc

DEGRÉS : 13%

VINIFICATION : Aux premières lueurs de l'aube, les raisins sont triés et récoltés pour conserver la fraîcheur.

Fermentation à basse température (15°) pour préserver l'éclat des arômes du vin. Après fermentation, une stabulation sur bourbes d'environ une semaine est pratiquée pour extraire les arômes thiolés typiques du cépage.

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en cuve inox avec contrôle des températures.

TERROIR : Le climat est méditerranéen frais, doux et ensoleillé avec une bonne pluviométrie. Les hivers sont doux et les étés chauds ce qui permet une maturité optimale des raisins. Sols de semi-coteaux argilo-calcaires

ACCORDS METS-VIN : Apéritif entre amis, poisson grillé, fruits de mer, sushis, plats à base de légumes croquants ou encore fromages à pâtes dures. Servir à 10°C.