

SAUVIGNON



APPELLATION :

Indication Géographique Protégée Pays d'Oc

CÉPAGES :

100% Sauvignon

Cuvée :

Sauvignon blanc 2016

VINIFICATION :

Egrappage, Foulage, Sélection des jus par égouttage et pressurage pneumatique à l'abri de l'air, Débourage par le froid, Fermentation contrôlée de 16 à 18°C.

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six droit et en bouteilles bourgogne de 75 cl.

MODE DE CONDUITE :

Densité 4000 pieds/ha, Taille en simple guyot, rendement 60 hl/ha.

SOL :

Cailloutis argilo-calcaire rouge.

DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez puisant aux notes d'agrumes et de fruits exotiques, bouche harmonieuse et fruitée avec une finale persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

8 à 10°C

GASTRONOMIE :

Très agréable en apéritif, il accompagnera également les plats de poissons et de viandes blanches.

PALMARÈS :

Médaille d'argent Concours Grands Vins du Languedoc 2007, 2013, Médaille d'Or Concours Grands Vins du Languedoc 2015, « Coup de Cœur » 2016. Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants 2008. Médaille d'argent Concours Vignerons Indépendants 2009, 2013.