



Sauvignon

Sur deux magnifiques terroirs, un ancien fond de lagune avec de nombreux fossiles d'huîtres et un ancien lit de rivière avec des galets à silex, nous avons planté de très belles sélections de sauvignon. Ces terroirs bénéficient l'après-midi, en été, des brises marines. Complété par une bonne gestion de l'irrigation au goutte, nous arrivons à tirer une expression parfaite du cépage.

La vinification est ce que l'on fait maintenant de plus « traditionnel ». D'abord un ramassage de nuit à la machine à une très bonne maturité. Ensuite, le plus rapidement possible, un pressurage direct au pressoir pneumatique et un débourbage de 24 heures. Enfin une fermentation thermo-régulée entre 11 et 18°C suivie d'un élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille fin décembre. Le résultat étonne par sa puissance aromatique. Comme quoi, le plus important demeure de loin les vignes et la qualité du raisin, ensuite il suffit juste de ne rien perdre.

Cépage(s)	Type de sol	Appellation	Millésime	Alcool
Sauvignon	Argilo-calcaire	IGP Pays d'Hérault	2019	11,5% vol

Notes de dégustation

La robe brille d'un or pâle. Le nez est dominé par des arômes d'agrumes bien mûrs. La bouche est sur le pamplemousse. Avec un joli grain, ce sauvignon allie la fraîcheur historique des vins du Val de Loire à la puissance de ceux plus modernes de Nouvelle-Zélande.



Conservation : 3 ans



Service : 12°C



Accords mets/vin

De façon très classique, ce sauvignon se marie parfaitement avec le poisson et le coquillage. Il relève la partie iodée de la mer et soutient l'acidité des marinades citronnées.



L'accord parfait ! Sans hésitation, notre coup de cœur va pour les huîtres de l'Etang de Thau, notre plat dominical !

ANALYSE TYPE

Sucre	Alcool	Acidité totale	Acidité volatile	PH	SO2 total	SO2 libre
4.0 g/l	11.5 % vol	3.2 g H2SO4/l	0.35 g H2SO4/l	3.3	20 mg/l	90 mg/l

PACKAGING

Contenance	Type bouteille	Poids bouteille vide	Bouchage	type carton	Code barre bouteille	Code barre carton
75 cl	bordelaise	390 g	capsule à vis	x 6 bouteilles	3760071130088	-