Sauvignon Blanc

"La Glacière"

SOLS : Profond limono-calcaire et gravillonneux par endroit.

CÉPAGE : Sauvignon Blanc

VIGNOBLE & TERROIR

En Languedoc, entre Pézenas et Gignac à mi-distance de Le Pouget et de Puilacher. Bordant l'ancien chemin du château de l'Estang, la vigne de Sauvignon prend racine sur le flanc-est de la butte de "La Glacière". L'air vif du soleil levant permet une maturité phénolique optimale.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage direct et débourbage statique à froid pendant 48 heures. Fermentation en cuve inox avec les levures indigènes pendant 3 semaines à basse température (12°c). Après soutirage, l'élevage se poursuit sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

- Cette cuvée offre une belle représentation du cépage. Une robe jaune, éclatante. Au nez de délicats arômes d'agrumes et de fruits verts. La bouche est fraîche, minérale, bien équilibrée, procurant une délicieuse longueur en bouche.
- À déguster en accompagnement de moules meunières, d'une truite fumée ou un plateau de fruits de mer.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 10-12°C.

