



Sauvignon *Le Vent des Dames*

Jolie couleur jaune pâle, avec des reflets verts.

Le nez et la bouche sont très parfumés, avec des notes de fruits exotiques ; la bouche est équilibrée avec beaucoup de gras en finale.

INFORMATIONS GENERALES



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2015

Cépage(s)

100% Sauvignon

Rendement

35 hl/hahl/ha

Maturité / Garde

inférieure à 3 ans

Degré d'alcool

12,5 % vol

Température de service

10 - 12°

Accords mets et vins

coquillages, poissons, ou encore fromages à pâtes blanches.

VITICULTURE / VINIFICATION



Age moyen du vignoble :

25 ans, taillée en Guyot

Nature du sol :

Sol argilo-calcaire

Culture des vignes :

Culture raisonnée respectueuse de l'environnement.

Vendanges :

Vendanges mécaniques nocturnes

Vinification :

Macération pré-fermentaire, puis pressurage doux à basse pression.

Le débourage des jus s'effectue par l'action du froid

La fermentation se déroule sous température contrôlée

Soutirage léger puis élevage en cuve 4 mois sur lies fines.

CONDITIONNEMENT



Type de bouteille

Bourguignone

Type de bouchon

Liège

