

Sauvignon Blanc



Ardèche

Indication Géographique Protégée



Le Sauvignon Blanc est un cépage mondialement cultivé.

Il est originaire du Bordelais et de la vallée de la Loire.

Les vins blancs secs issus de ce cépage sont équilibrés et vifs avec une belle richesse aromatique.

CEPAGE :

Sauvignon Blanc

TERROIR :

Le vignoble est situé au Sud Est de l'Ardèche méridionale sous l'influence d'un climat méditerranéen.

Il est implanté sur d'anciennes terres d'alluvions sur la commune de Berrias.

VINIFICATION :

La récolte est déclenchée en fonction du goût du raisin. On ne récupère que le jus de goutte et de première presse.

Une macération à froid a lieu à 10° pendant 3 jours avant la fermentation afin de garder toute la fraîcheur et les arômes du raisin.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe or pâle avec de légers reflets verts. Un nez d'arômes primaires et des notes d'agrumes, de pamplemousse et de citron vert.

DEGUSTATION :

Idéal à l'apéritif, il s'harmonisera également avec des poissons grillés, des crustacés et des fromages de chèvre.

À servir à 12°.

POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.

RECOMPENSES :

2015 : Or au Concours Général Agricole de Paris

