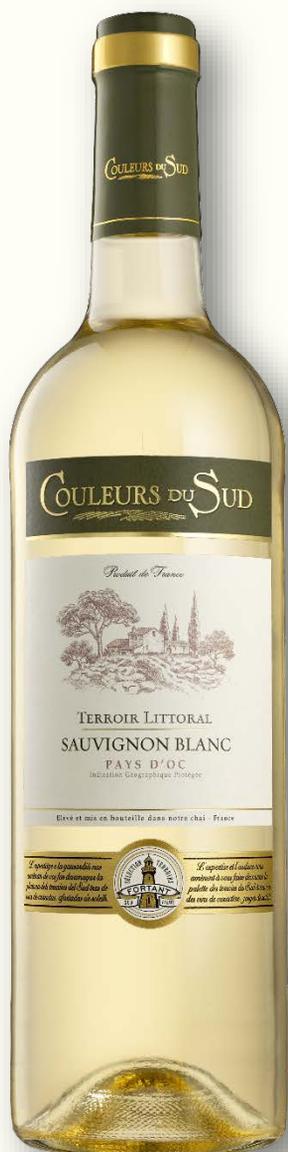


COULEURS DU SUD



CÉPAGE : 100% SAUVIGNON

Philosophie

« Basée sur l'expertise de quatre générations de vignerons, nous voulons refléter la diversité et la richesse de la région du Languedoc, avec une approche qualitative unique, associant toutes les étapes clés de la vigne aux vins »

Vinification

Récoltée la nuit pour préserver sa fraîcheur, chaque parcelle passe par la phase de pré-fermentation où les raisins macèrent pendant six heures afin de révéler tout leur potentiel aromatique. L'élevage dure ensuite trois mois sur lies fines.

Région : « Terroir Littoral »

Dégustation

Ce vin à la robe citronnée et rehaussée de reflets verts, nous révèle un bouquet intense et frais sur des notes de pomelos et d'ananas. La bouche est fraîche, offrant de belles saveurs d'agrumes sur une finale vivifiante.

Les vins sont élaborés à partir du vignoble situé sur le littoral autour de Sète.

Le Terroir Littoral est solaire et généreux, offrant des vins gourmands, sur les agrumes, les fruits rouges et les fruits exotiques. Avec ses sols récents et plutôt fertiles, combinés aux techniques viticoles et œnologiques modernes, il est favorable à la révélation des arômes variétaux & fermentaires, notamment les thiols, les terpènes et les esters.

