



Vinipolis
BISTROT ■ CAVEAU ■ RÉCEPTIONS

SAUVIGNON

Région : Languedoc

Appellation : Pays d'Oc IGP

Terroir argilo-limoneux

Rendement moyen : 60 hl/ha

Cépage : 100% Sauvignon

Vinification : Récolte nocturne. Réception des raisins sous CO₂ pour éviter l'oxydation des jus. Réfrigération de la vendange, égouttage et pressurage pneumatique. Débourage après une nuit de décantation. Macération puis filtration et réincorporation des meilleurs lots de bourbes pour une expression aromatique plus intense. Fermentation lente à température contrôlée (16 à 18°C). Soutirage puis élevage court et mise en bouteilles précoce pour préserver le fruit.

Note de dégustation : Robe or pâle aux reflets verts, limpide et brillante. Nez très intense mêlant des arômes de fruits exotique (mangue, fruit de la passion) à des notes de buis et bourgeon de cassis. Bouche fraîche et équilibrée. Finale acidulée zeste de pamplemousse. Finale acidulée.

Accords mets : Le compagnon idéal des fruits de mer ou d'un poisson grillé !

Température : servir entre 10 et 12°C.

