



GAMME MONOCEPAGE SOLEIL

SAUVIGNON BLANC

Région : Languedoc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Terroir : Argilo-limoneux

Rendement moyen : 60 hl/ha

Cépage : 100% Sauvignon

Taux d'alcool : 13%

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 limpide et brillante, de couleur or pâle aux reflets verts. Nez très intense mêlant des arômes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion) à des notes de buis et bourgeons de cassis. Bouche fraîche et équilibrée. Finale acidulée, zeste de pamplemousse.

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

Température : servir entre 10 et 12°C.

Quantité produite : env. 2 500 bouteilles

Médailles :

- 2021 : Médaille d'Or à la Foire de Brignoles
- 2020 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris
- 2019 : Médaille d'Or au Concours des vins Coopération Occitanie
Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du LR
Médaille d'Or au Concours des Féminalises



Gencode : 3 700 372 800 037