



Vinipolis
BISTROT ■ CAVEAU ■ RÉCEPTIONS

SAUVIGNON

Région : Languedoc

Appellation : IGP PAYS d'OC

Terroir Argilo-limoneux

Rendement moyen : 60 hL/ha

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Vinification : Récolte nocturne. Eraflage de la vendange, macération des baies à froid pendant 2 heures en cuve égoutteuse inertée, égouttage et pressurage des raisins en pressoir pneumatique. Le moût est ensuite refroidi à 4°C pour une stabulation sur bourbes pendant 7 jours avec brassage journalier au CO₂. Les bourbes seront conservées en stabulation pour quelques jours supplémentaires avant d'être filtrées et de partir en fermentation. Fermentation en cuve inox thermo régulée pendant 12 à 18 jours à 15-18°C. Soutirage puis élevage court et mise en bouteilles précoce pour préserver le fruit.

Allergène : Sulfite

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 citron vert.

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

Température : servir entre 10 et 12°C.

