

SAUVIGNON PAYS D'OC IGP JAMELLES 2024

IGP OC

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage : Sauvignon

Alcool : 12%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont vendangés très tôt le matin, voire en fin de nuit. Ils sont transportés rapidement en cuverie pour être pressés. La fermentation alcoolique se fait rapidement en cuves inox à 18-20°C. Le contact avec l'air est évité. L'élevage dure quelques mois sur lies fines à basse température, sous atmosphère carbonique. Il n'y a pas de fermentation malolactique pour que le vin garde toute sa fraîcheur. La mise en bouteille se fait rapidement, le Sauvignon blanc étant l'un de nos premiers cépages à être mis en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CARTON DE 6 BTS, carton de 6



TERROIR

Région Viticole : LANGUEDOC

Surface :

Type de sol :

Climat : Méditerranéen, chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : Jolie couleur pâle

Nez : Saveurs de fruits (fruit de la passion, fraise des bois), d'agrumes (pamplemousse rose, et même citron) ainsi que des notes végétales (tomate verte). Il a des nuances florales (chèvrefeuille), ainsi qu'un parfum minéral de « silex »

Bouche : En bouche, il est très frais et minéral, avec une bonne acidité et une amertume rafraichissante en finale.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Servir très frais (8°C)

Accords mets et vins : En apéritif, avec les fruits de mer ou la cuisine estivale, ceviche de dorade ou une salade de crevettes, pamplemousse et avocat ou encore un filet de cabillaud grillé sauce agrumes.

Garde : A déguster dès aujourd'hui ou à conserver à l'abri de la lumière durant les



SAUVIGNON PAYS D'OC IGP JAMELLES 2024

IGP OC

2 prochaines années.

