

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels. Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale).



TERROIR / VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : limoneux graveleux

Méthode de culture : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc

VINIFICATION

Ramassage : ramassage mécanique tôt le matin (fraîcheur des raisins)

Élevage : pressurage direct après macération pré-fermentaire, puis vinifié à basse température. Avant la fin complète de la fermentation, ce vin est refroidi puis stabilisé pour conserver son côté doux.

DÉGUSTATION

Robe : une couleur jaune or

Nez : très expressif, arômes, arômes d'agrumes, fleurs jaunes et fruits exotiques.

Bouche : l'attaque est vive vin légèrement perlant, bouche très aromatique avec une finale fruitée.

CONSEILS

Accords mets / vin : il est très apprécié en apéritif, accompagne bien le foie gras et les desserts. Idéal aussi pour les pique-niques ensoleillés.

Dégustation : frais entre 6 et 12°C

Garde : à consommer de préférence jeune afin d'en apprécier tous les arômes.

