

GRAND VIN Blanc 2015

Vin de Pays d'Oc

Sol:	Argilo-calcaire
Cépage:	61 % Sauvignon, 39 % Piquepoul
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri Date des vendanges: 27 et 31 août
Vinifications:	Pressurage lent – Débourage Fermentation en barriques de 2 vins
Elevage:	En barriques sur lies avec bâtonnages
Degré alcoolique:	13,5 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Complexe et fondu, les arômes de ce vin mêlent en particulier de la violette, des fruits acidulés, de la pêche blanche ainsi que des notes fumées.

La bouche, en attaque, présente un joli gras soutenu par de la fraîcheur qui lui confèrent de la richesse et une belle longueur dans laquelle les notes florales sont très persistantes.

Conseils de dégustation:

La richesse de ce vin autorisera de le servir avec de nombreux plats, bien entendu les poissons, en particulier en sauce mais aussi les viandes blanches et les fromages. Il ne faut pas hésiter à le servir avec des plats pour lesquels le mariage avec les rouges est délicat tels que les ceux contenant du curry, du gingembre, des citrons confits et des épices très marquées. Par exemple: un rôti de porc au fenouil et citron confit.

Servi entre 10 et 12 °C, il s'exprimera au mieux et une aération dans sa jeunesse lui sera bénéfique.