

GRAND VIN Blanc 2017

Vin de Pays d'Oc

Certifié HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Sol:	Argilo-calcaire pour le sauvignon et schistes pour le piquepoul
Cépage:	66 % Sauvignon, 33 % Piquepoul
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Date des vendanges:	17et 18 août pour le sauvignon et 29 août pour le piquepoul
Vinifications:	Pressurage lent – Débourage Fermentation en barriques de 2 vins
Elevage:	En barriques sur lies avec bâtonnages
Degré alcoolique:	13 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Riche et complexe, le bouquet assemble des arômes de fruits de la passion, de noix de coco, de citron vert avec en fond des notes de tilleul.

La bouche se montre riche avec du gras en support de notes acidulées et une bonne fraîcheur.

Conseils de dégustation:

Cette cuvée ne doit pas être servie trop froide, une température voisine de 10 à 12 °C lui conviendra bien.

Du fait de sa richesse, ce vin pourra accompagner de nombreux mets même riches ou épicés. Bien entendu les traditionnels viandes blanches et poisson en sauce ou de nombreux fromages. Il trouvera aussi sa place avec des plats plus puissants ou exotiques (asiatiques ou marocains par exemple...).