

# À LA RECHERCHE DU PAYS D'OC

- Fiche Tech. -

## - SAUVIGNON - IGP Pays d'Oc

### cépage



Sauvignon 100 %

### origine



Bordelais et de la Vallée de la Loire.

### aptitude



Le sauvignon aime les terroirs frais, avec un peu d'humidité et des sols argileux. Les arômes typiques du sauvignon sont décrits par le buis, le bourgeon de cassis, ou le pipi de chat selon le vocabulaire et les perceptions. On trouve aussi les agrumes (pamplemousse citron), les fruits blancs (pêche, poire), les fruits secs (noisette, amande), les arômes minéraux (pierre à fusil, poudre).

### sol



Argilo calcaire avec molasse

### vinification



Ramassage mécanique de nuit et égrappage

### vignerons

Fabien C. - Didier  
Jacques et Jean-Marie M.

### visuel



Robe pâle limpide aux reflets verts

### olfactif



Nez expressif, note acidulée, touche de fruits blancs

### gustatif



Bouche vive, rafraîchissante, offrant une belle expression, agréable légèreté, parfums rappelant le nez. On apprécie sa netteté, sa franchise. Ensemble équilibré

### à table



Apéritif, fritures asperge, salade composée

### intensité ~ 4



### garde ~ 2 ans



### T° de service



10° C



# VIGNERONS COOPÉRATEURS