

# À LA RECHERCHE DU PAYS D'OC

- Fiche Tech. -

## - SAUVIGNON BLANC - IGP Pays d'Oc

**cépage**   
Sauvignon 100 %

**origine**   
Bordelais et 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, selon 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. Des parfums rappelant le nez. On apprécie sa netteté, sa franchise.

**à table**   
Apéritif, frites, asperge ou encore salade composée.

**intensité** ~ 4 

**garde** ~ 2 ans 

**T° de service**

 10° C

VIGNERONS COOPÉRATEURS

