

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, fritures, asperge ou encore salade composée.



intensité ~ 4



garde ~ 2 ans



T° de service



10° C



VIGNERONS COOPÉRATEURS