

GRAND VIN Blanc 2018

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:	27et 28 août pour le sauvignon et 11 septembre pour le piquepoul
Vinifications:	Pressurage lent – Débourage Fermentation en barriques de 2 vins
Elevage:	En barriques (de 3 ans) sur lies avec bâtonnages
Degré alcoolique:	12.5 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Le profil aromatique de ce vin est très complexe et équilibré. On peut y trouver des notes de fruits secs (amandes et noisettes), des notes fumées et florales (fleurs de vigne) mais aussi d'abricot, de pêche blanche et de fruits de la passion.

Cette richesse au nez se retrouve en bouche soutenue par beaucoup de gras et de volume tout en restant frais et acidulé ce qui lui confère une grande longueur en bouche.

Conseils de dégustation:

Ce vin accompagnera idéalement de nombreux plats à base de poissons ou de viandes blanches et bien entendu de nombreux fromages. Il se marie harmonieusement avec la cuisine asiatique et la plupart des épices, ainsi la cuisine orientale lui convient très bien.

Il devra pour trouver sa pleine expression ne pas être servi trop froid.

