



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Cette cuvée est issue d'une sélection des meilleurs vignobles argilo-calcaires du Languedoc Roussillon, sur de légers coteaux à la terre fraîche ou alternent idéalement nuits froides et journées chaudes.

## // CÉPAGES

**Sauvignon.**

## // VINIFICATION

Les grappes sont récoltées la nuit et tôt le matin pour conserver tous les arômes du raisin. Puis, une macération pelliculaire s'effectue à l'abri de l'oxygène pendant quelques heures. Après un pressurage délicat, le moût froid est laissé sur bourbes pour extraire un maximum de précurseurs aromatiques. La fermentation est ensuite contrôlée en température afin de préserver les arômes variétaux.

## // ÉLEVAGE

En cuve, sur lies fines pendant 3 mois.

## // DÉGUSTATION

La robe jaune pâle révèle des reflets verts intenses. Le nez, puissant, présente des notes de citron vert, de pamplemousse, de mangue et de buis. L'attaque, plutôt vive, est équilibrée par du gras et une belle sucrosité. La finale est longue et délicatement fruitée.

Ce vin «plaisir» doit être bu dans l'année.

## // ACCORDS METS & VINS

Excellent en apéritif, ce vin ravira votre palais avec un plateau d'huitres, un poisson blanc grillé, des brochettes de coquillages ou de crustacés. Il accompagnera également vos fromages de chèvre frais et vos salades de fruits exotiques.

♥ **Coup de cœur : Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes.**

// **TEMPÉRATURE DE SERVICE :** À servir entre 8 et 10°C.