

GRAND VIN Blanc 2016

Vin de Pays d'Oc

CERTIFIE HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

| | |
|----------------------------|--|
| Sol: | Argilo-calcaire pour le sauvignon et schistes pour le piquepoul |
| Cépage: | 76 % Sauvignon, 24 % Piquepoul |
| Vendanges: | Manuelles, en cagettes, avec tri |
| Date des vendanges: | 5 et 6 septembre pour le sauvignon et 12 septembre pour le piquepoul |
| Vinifications: | Pressurage lent – Débourbage Fermentation en barriques de 2 vins |
| Elevage: | En barriques sur lies avec bâtonnages |
| Degré alcoolique: | 13 % vol. |
| Conditionnement: | Bouteilles bordelaises de 75 cl |

Notes de dégustation:

Cette cuvée présente un bouquet riche et élégant qui associe des notes variées: fumées, légèrement résineuses, de fleurs blanches, de rose, d'amande douce ou de coing entre autres. Cette complexité aromatique se prolonge en bouche supportée par du volume et du gras bien équilibrés par l'acidité qui lui assure fraîcheur et longueur.

Conseils de dégustation:

En accompagnement de poissons en sauces ou de viandes blanches ce vin sera parfaitement à sa place sans oublier les fromages, en particulier de chèvre et les pâtes pressées. Compte tenu de sa puissance et de son profil aromatique il pourra être bu avec de nombreux plats. Les épices lui conviennent très bien, en particulier les mélanges tels que curry (masala) ou raz el hanout et donc les cuisines asiatiques, indiennes ou nord africaines.

Une température de consommation proche de 12 °C sera idéale. Par ailleurs, dans sa jeunesse, une aération lui permettra de s'exprimer au mieux.

