



Ticket

Sauvignon BLANC

IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation : 5000 pieds par hectare
Mode conduite : palissage haut en taille Guyot et Royat
Terroir : Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

Vinification

100% Cépage Sauvignon Blanc

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites. Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines.

Dégustation

Robe jaune clair aux reflets verts. Le premier nez développe des notes minérales marquées. L'agitation laisse apparaître des notes pêche jaune et de nectarine. L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré. La rétro olfaction offre un bouquet d'arômes de fleurs blanches et litchi. La finale laisse une sensation citronnée très agréable

Potentiel de garde

Deux années dans de bonnes conditions de conservation

Gastronomie

Très appréciée à l'apéritif, cette cuvée s'appréciera accompagnée de coquillages ou d'asperges vertes en vinaigrette

