

SAUVIGNON
Domaine de Bachellery
Pays d'Oc IGP Blanc

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Très haute protection des raisins contre toute oxydation, dès leur cueillette et lors de leur transport dans la cave. Vendange de nuit, à température fraîche. Egrappage complet, pressurage direct sous ambiance CO2. Stabulation 24 heures et débourage immédiat à 8°, sélection des jus limpides et blancs seulement. Fermentation provoquée par addition de levures sélectionnées, en cuve inox, sous contrôle des températures permanent, durant 30 à 40 jours. Elevage sur lies fines tout l'hiver, avec bâtonnages réguliers. Collage.

Titre alcoolique : 13,5 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Jolie couleur citron clair, avec des reflets verts.

Superbe intensité aromatique avec des notes d'agrumes (citron vert), de buis, une note de pierre à fusil.

En bouche, dynamique, acidulé et rafraîchissant, avec des notes de zestes de citron et une pointe de buis. Une jolie expression du cépage.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat.

Accompagne les huîtres, les fruits de mer, les poissons bleus de Méditerranée, le thon, les fromages doux. Servir bien frais, à 11°C.

Se garde en cave 2 à 3 ans.

