

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN

AOP Terrasses du Larzac

demeter

Esprit du lieu



Présentation

Le Château la Sauvageonne est un site de légende. La cuvée Grand Vin puise sa qualité dans l'assemblage des deux terroirs de la Sauvageonne, les ruffes et le schiste, offrant un très bon équilibre hydrique aux vignes, avec un stress continu mais modéré. La zone climatique des Terrasses du Larzac connaît les plus grandes amplitudes thermiques. En effet, l'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une certaine fraîcheur des nuits estivales qui est bénéfique à la coloration des baies grâce à une maturation lente et progressive. Le Château la Sauvageonne Grand Vin est une sélection des meilleures vignes du château, ayant développé une autorégulation naturelle grâce à leur très bon enracinement dans un sol caillouteux et argileux.



Vinification & élevage

Les vendanges manuelles, sur des vignes à faibles rendements, sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte. La cueillette de baies saines et mûres, représente un aspect essentiel dans le processus de réalisation d'un Grand Vin. Après la récolte, les raisins sont conduits de manière traditionnelle en comportes, dans l'heure qui suit, au chai. Les baies sont triées puis éraflées avant d'être mises en cuve thermorégulée. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours. A la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225l pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois.



Encépagement

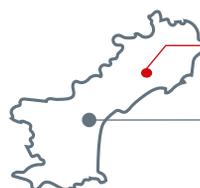
Grenache noir, Syrah, Carignan



Notes de dégustation

Ce Grand Vin à la robe rubis et aux reflets légèrement tuilés révèle un nez épicé aux notes de garrigue et de fruits confiturés. En bouche, il dévoile des tanins soyeux et élégants, formant un bel équilibre avec la finesse du Grenache, le cépage emblématique de la région. Ce vin peut se boire dès maintenant et présage d'un avenir des plus prometteurs.

A consommer avec des viandes grillées de l'Aubrac, des plats du terroir et des fromages du Larzac.



Château La Sauvageonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND