

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN

AOP Languedoc

demeter

Esprit du lieu



Présentation

Le Château la Sauvageonne est un site de légende. Son exposition, son emplacement et son terroir exceptionnels lui confèrent un caractère unique. Cette Cuvée Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception, des cépages originaux et le savoir-faire du vigneron. La région de cette appellation Terrasses du Larzac est située au centre nord de l'Hérault, adossée aux reliefs du Causse du Larzac. Sa zone climatique 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.



Vinification & élevage

Les différents cépages sont récoltés séparément afin d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Les vinifications sont de fait réglées de façon à respecter les caractéristiques propres des cépages et les capacités des terroirs. La récolte est manuelle. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le moût. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite plus ou moins débourbés selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. A mi-fermentation, une partie des moûts est entonnée en barriques de 225L ou un élevage sur lies avec bâtonnages sera suivi durant 6 mois environ. Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.



Notes de dégustation

La robe est dotée d'une belle couleur dorée. Le nez est très complexe et extrêmement parfumé révélant des arômes d'aubépine, d'amande et des notes florales de violette et de fruits jaunes de mangue et d'abricot. Le côté boisé de cette cuvée est très délicat avec des notes de pain d'épices et de tabac. La bouche est riche et onctueuse avec beaucoup de gras, d'amplitude et une belle fraîcheur.

A déguster en apéritif ou avec des poissons grillés et des crustacés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-la-sauvageonne-grand-vin-blanc



Encépagement

Grenache blanc, Roussanne, Vermentino, Viognier



Château La Sauvageonne
Narbonne



GÉRARD BERTRAND