

COTE DES ROSES SAUVIGNON BLANC

IGP Pays d'Oc

Créations



Présentation

Cette cuvée Côte des Roses célèbre l'Art de Vivre Méditerranéen. Le sol, très varié, est constitué essentiellement de calcaire dur des garrigues, de sols schisteux mais aussi de graves apportées par les fleuves et les rivières du Languedoc. Le climat, chaud et venté (« climat méditerranéen semi aride à variante hivernale douce ») favorise la maturation des raisins et leur bon état sanitaire, tout en conservant de la fraîcheur grâce à l'altitude et à l'effet de la mer, qui atténue les températures élevées estivales. Sa bouteille est inédite au fond en forme de rose, créée par une jeune designer de l'Ecole Boulle. C'est un vin qui s'offre comme un bouquet de Rose !



Vinification & élevage

Pour obtenir l'intensité qui caractérise ce cépage, le Sauvignon nécessite d'être cueilli à un moment précis.

Les raisins sont dégustés avant la récolte puis sont ramassés durant la nuit pour préserver la fraîcheur du fruit avant d'être délicatement pressés à leur arrivée au chais.

Durant approximativement 5 mois, environ 10% du vin est vinifié en barriques françaises, pendant que le reste est mis en cuves thermo-régulées à basse température pour préserver la richesse et la fraîcheur des arômes. 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

Cette cuvée est dotée d'une couleur dorée pale et cristalline.

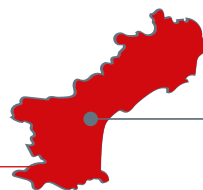
Une belle rondeur en bouche est apportée par les terroirs du Sud de la France, qui lui permettent de développer des notes de goyave et de fruit de la passion, tandis que ses arômes d'agrumes apportent beaucoup de fraîcheur et de minéralité.



Encépagement

Sauvignon blanc

Pays
d'Oc



Narbonne

Servir à 8-10°C en apéritif ou pour accompagner du poisson grillé ou des fruits de mer.

