


SAUVIGNON / VIN DE PAYS D'OC

Cépages	Sauvignon 100 %
Origine du cépage	D'origine du Bordelais et de la Vallée de la Loire.
Aptitude du cépage	Le Sauvignon aime les terroirs frais, avec un peu d'humidité et des sols argileux. Les arômes typiques du Sauvignon sont décrits par le buis, le bourgeon de cassis ou le pipi de chat selon le vocabulaire et les perceptions. On trouve aussi les agrumes (pamplemousse citron), les arômes minéraux (pierre à fusil, poudre).
Sol	Argilo calcaire
Type de vinification	Vendanges à maturité organoleptique vendanges de nuit, pressurage direct, débourbage à froid, température de vinification 14°C.
Durée de conservation	2 ans
Visuel	Vin limpide à la robe jaune pâle et aux reflets légèrement verts et brillants.
Olfactif	Un nez expressif sur le buis, les agrumes, le bourgeon de cassis.
Gustatif	Au palais on remarque son homogénéité, combinant rondeur, souplesse et tonicité, le tout généreusement parfumé. On apprécie sa franchise.
T° de service	8 / 10° C
Instant de consommation	Apéritifs et fruits de mer.

SAUVIGNON / VIN DE PAYS D'OC

Grapes variety	Sauvignon 100 %
Grape Origin	Originally from Bordelais and the Loire Valley.
Grape Characteristics	The Sauvignon likes cool areas, with a little humidity and clayey soils. The typical Sauvignon aromas are described by the characteristics of boxwood, blackcurrent buds, or cat pee depending how it is perceived and the vocabulary used to describe it. Other notes found are citrus fruits (lemon, grapefruit) and mineral aromas (flint, powder).
Soil	Limestone calcaire
Type of vinification	Harvested at organoleptic maturity, night harvest, direct pressing, cold settling, vinification temperature 14° C.
Shelf life	2 years
Eye	A clear wine. Pale yellow in colour, slightly tinted green with brilliant reflections.
Nose	An expressive nose of boxwood, citrus fruit, blackcurrent buds.
Palate	On the palate we notice its homogeneity, combining roundness, suppleness and tonicity, all generously perfumed. We appreciate its frankness.
Serving temperature	8 / 10° C
Gastronomic alliances	Appetizer and seafood.

SAUVIGNON / VIN DE PAYS D'OC

Rebsorte	Sauvignon 100 %
Herkunft der Rebe	Ursprünglich aus der Region Bordeaux und dem Loiretal
Charakter	Der Sauvignon bevorzugt kühlere Gebiete, lehmhaltige Böden mit wenig Feuchtigkeit. Seine typischen Aromen sind Buchs, Johannisbeerblüten, oder auch Katzenpisse, gebräuliche Beschreibung im Weinfachjargon, Zitrusfrüchte (Pampelmuse), weisse Früchte (Pfirsich und Birne), Trockenfrüchte (Nuss, Mandel) sowie mineralische Aromen (Feuerstein, Schwarzpulver).
Boden	Lehm Kalkboden
Vinifikation	Leser bei organoleptischer Reife, Nachtweinklese, Direktpressung, Vinifikation bei 14° C
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Optisch	Klarer hellgelbe Robe leicht grün schimmernd mit brillanten Reflexen
Bouquet	Intensiver Duft nach Passionsfrüchten und einer Note von Buchs
Geschmack	Starker erster Eindruck. Der Wein ist ausgeglichen in seiner Frische, seiner feinen natürlichen Säure und Aromen von weissen Früchten. Angenehmer weicher Abgang
Trinktemperatur	8 / 10° C
Schmeckt zu alliances	Aperitif und Meeresfrüchten