

# SAUVIGNON PAYS D'OC IGP JAMELLES 2022

IGP OC

## INFORMATION

---

**Appellation :** IGP

**Cépage :** Sauvignon

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Les raisins sont vendangés très tôt le matin, voire en fin de nuit. Ils sont transportés rapidement en cuverie pour être pressés. La fermentation alcoolique se fait rapidement en cuves inox à 18-20°C. Le contact avec l'air est évité. L'élevage dure quelques mois sur lies fines à basse température, sous atmosphère carbonique. Il n'y a pas de fermentation malolactique pour que le vin garde toute sa fraîcheur. La mise en bouteille se fait rapidement, le Sauvignon blanc étant l'un de nos premiers cépages à être mis en bouteille.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75CL

**Unité de vente :** CARTON DE 6 BTS, carton de 6



## TERROIR

---

**Région Viticole :** LANGUEDOC

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :** Méditerranéen, chaud et sec

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jolie couleur pâle

**Nez :** Saveurs de fruits (fruit de la passion, fraise des bois), d'agrumes (pamplemousse rose, et même citron) ainsi que des notes végétales (tomate verte). Il a des nuances florales (chèvrefeuille), ainsi qu'un parfum minéral de « silex »

**Bouche :** En bouche, il est très frais et minéral, avec une bonne acidité et une amertume rafraichissante en finale.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** Servir très frais (8°C)

**Accords mets et vins :** En apéritif, avec les fruits de mer ou la cuisine estivale, ceviche de dorade ou une salade de crevettes, pamplemousse et avocat ou encore un filet de cabillaud grillé sauce agrumes.

**Garde :** A déguster dès aujourd'hui ou à conserver à l'abri de la lumière durant les



# SAUVIGNON PAYS D'OC IGP JAMELLES 2022

## IGP OC

2 prochaines années.

