Wijnfiche

Domaine De Grauzan | IGP Pays d'Oc Sauvignon blanc France — 2025

Vinification

Les raisins proviennent de parcelles d'un certain âge. À leur arrivée à la vinerie, ils subissent un pressage direct. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en béton pendant environ 16 jours à une température contrôlée comprise entre 14 et 18 ° C. Le vin repose ensuite sur ses levures pendant quelques mois avant d'être filtré et mis en bouteille.

Dégustation

Couleur jaune vif avec des étincelles vert clair. Parfum aromatique typique du sauvignon blanc dans lequel la groseille se distingue le plus, ainsi que des pommes et des ananas! Le vin a un goût d'agrumes et de pamplemousse, agréable et frais avec des acides semblables à ceux de la chaux.

Mets adaptées

Sardines - grillé | Salades - été | Fromage - Cantal | Apéritif | Salade au chèvre chaud

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +1-2
Servir à: 8 - 10 °C
Profil de goût: Aromatique frais

