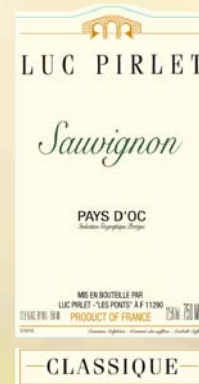


Sauvignon



Cépages :

100% Sauvignon.
Le Bordelais et la Loire en revendiquent la paternité. Là, en association avec le Sémillon et la Muscadelle, il donnera naissance aux suaves Sauternes ou aux élégants Graves blancs. Ailleurs, faisant cavalier seul, il exprimera son puissant bouquet dans un Sancerre ou un Pouilly Fumé

Origines :

Les terroirs de coteaux du Carcassonnais et de la haute vallée de l'Aude.

Vinification :

Macération pelliculaire suivie d'un pressurage pneumatique. Fermentation de deux semaines à 15-16 degrés suivie d'une mise en bouteilles précoce. 60hl/ha, cuves inox thermorégulées.

Conservation :

A boire dans les deux ans, servi frais 8°.

Robe :

Or vert pâle, brillante.

Nez :

Agrumes et bourgeon de cassis, groseille verte, saveur musquée.

Bouche :

Vive, toute en fraîcheur, assurant la continuité des sensations olfactives.

Suggestions :

Apéritif mais aussi les grillades de poissons et coquillages.

Grape varieties :

100% Sauvignon.
Both Bordeaux and the Loire regions claim to its parenthood. Combined with Semillon and Muscadelle, this grape yields honeyed Sauternes or elegant white Graves in Bordeaux. In the Loire, however, the Sauvignon performs solo-Sancerre and Pouilly Fumé are the vehicles for its powerful bouquet.

Origin :

Hillside terroirs above Carcassonne and the upper Aude valley.

Vinification :

Skin contact followed by gentle pressing. 15 days fermentation in stainless steel between 15 and 16°C, early bottling (3 tonnes per acre).

Conservation :

To be drunk within 2 years. Serve chilled (8° C).

Colour :

Pale green/gold colour.

Bouquet :

Citrus hints with blackcurrant, gooseberries and a musky hint.

Palate :

Lively and fresh.

Food pairing :

Aperitif but is ideal with grilled fish and shellfish.

Bedruiving :

100% Sauvignon.
Twee regio's eisen het vaderschap op : In Bordeaux brengt hij, in associatie met de Sémillon-druif en de Muscadelle, Sauternes en witte Graves voort. In de Loire laat hij ons, als monocépage genieten van een Sancerre of een Pouilly Fumé.

Herkomst :

Gronden op de hellingen van de Carcassonnais en van de vallei van de Aude.

Vinificatie :

Pelmaceratie gevolgd door een pneumatische persing. Twee weken durende gisting aan 15 - 16°C en vroege botteling. 60hl/ha. Inox kuipen met temperatuurscontrole.

Bewaring :

Te drinken binnen de 2 jaar; koel opdienem (8°C).

Uitzicht :

Goudgeel met groene schijn, briljant.

Neus :

Citrusvruchten, cassisknop, groene aalbes, muskus.

Mond :

Levendig, fris, continuïteit van de olfactieve gewaarwordingen worden gegarandeerd.

Suggesties :

Als aperitief, maar ook bij gegrilde vis en schaaldieren.

Rebsorten :

100% Sauvignon.
Das Bordeauxgebiet und die Loireregion beanspruchen die Urheberschaft dieser Rebsorte. Hier ergibt sie in Verbindung mit der Semillon- und der Muscadelletraube die edelsüßen Sauternesweine, dort entfaltet sie als alleiniger Kavalier ihr kraftvolles Bouquet im Sancerre oder Pouilly Fumé.

Herkunft :

Die Weinberge um Carcassonne und das Hochtal der Aude

Vinifikation :

Maischegärung mit der Beerenhaut, danach pneumatische Pressung. Anschließend zwei Wochen Gärung bei 15-16°, frühe Abfüllung. 60 hl/ha,

Halbbarkeit :

Im Verlauf von zwei Jahren zu trinken, auf 8° gekühlt servieren.

Farbe :

Blaßgrünes, leuchtendes Gold

Nase :

Zitrusfrüchte und Johannisbeerknospen, grüne Stachelbeeren, Moschuswürze..

Mund :

Lebhaft, frisch, verlängert die olfaktorische Wahrnehmung

Serviervorschläge :

Als Aperitif oder zu gegrilltem Fisch und Schalentieren