

COLLECTION HAUTE COUTURE

SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

BY CHRISTOPHE COQUARD

Refreshingly dry and lively white wine. The yellow and green hues of the label relate to the wine's aromas of fresh hay, sweet peppers, acacia and orange blossom, fresh apple and a citrus zest.

Original artwork by HYPEA

TERROIR

Calcaires, dolomies & marnes secondaire / Schistes primaire et roche volcanique.

WINEMAKING

Récoltée la nuit pour préserver sa fraîcheur, chaque parcelle passe par la phase de pré-fermentation où les raisins macèrent pendant six heures afin de révéler tout leur potentiel aromatique, la fraîcheur, la délicatesse et la subtilité. Elevage de 3 mois sur lies fines pour gagner en complexité aromatique.

TASTING

Ce vin à la robe citronnée et rehaussée de reflets verts, nous révèle un bouquet intense et frais sur des notes de pomelos et d'ananas. On peut aussi trouver d'autres aromes diverses de foin coupé, fougère, poivron, ainsi que la fleur d'acacia, la fleur d'oranger, la pomme fraîche et un zeste d'agrumes... La bouche est fraîche, offrant de belles saveurs d'agrumes sur une finale vivifiante.

FOOD AND WINE PAIRINGS

A boire frais, 10 à 12°C, avec fruits de mer, poissons, huîtres ou même seul en apéritif afin d'apprécier son intensité aromatique.

