

COLLECTION HAUTE COUTURE

SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

PAR CHRISTOPHE COQUARD

Vin blanc sec, nerveux et vif, les dégradés de vert foncé, vert clair à jaune évoquent les arômes divers de foin coupé, fougère, poivron, ainsi que la fleur d'acacia, la fleur d'oranger, la pomme fraîche et un zeste d'agrumes...

Oeuvre originale réalisée par HYPEA

TERROIR

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

VINIFICATION

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.

DÉGUSTATION

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 arômes divers 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.

ACCORDS METS ET VINS

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

