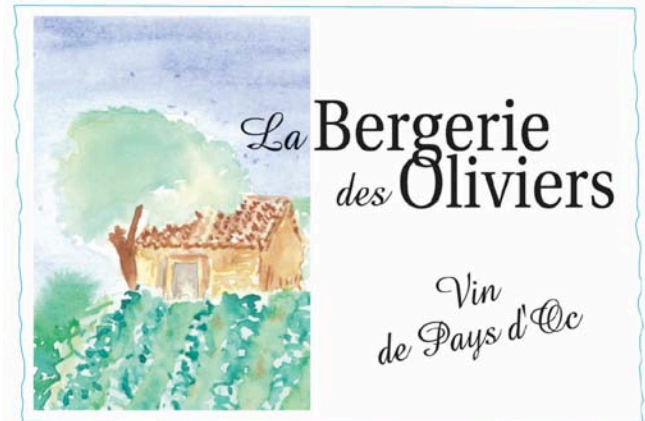


La Bergerie des Oliviers

SAUVIGNON BLANC VIN DE PAYS D'OC



SAUVIGNON

FICHE DESCRIPTIVE

Terroir : Le vignoble des Côtes de Thau s'étage en terrasses en bordure du Bassin de Thau, et de par cette situation bénéficie de l'influence marine qui se fait sentir surtout en été où les brumes matinales fréquentes apportent à la vigne l'humidité nécessaire pour pallier aux fortes chaleurs estivales et permettre une maturation complète des raisins. Ce sont des terres graveleuses et argilo-calcaires très adaptées à la production de vins blancs.

Le vignoble initialement tourné vers la production de vins blancs pour la vermoutherie a été en grande partie renouvelé et replanté en cépages aromatiques, tels que chardonnay, sauvignon, viognier, syrah, picpoul de pinet. De ce fait l'âge moyen des vignes se situe entre 15 ans et 20 ans.

Taille : Une partie en taille Guyot et une partie en cordons de Royat

Vendanges : mécaniques et de nuit

Vinification : pressurage, débourbage à froid, fermentation lente à basse température, et conservation sur fines lies à basses températures.

Dégustation : La robe jaune clair présente de jolis reflets d'or. L'attaque est fraîche et racée avec un fruité classique, fin et agréable accompagné de nuances végétales, Une rondeur assez tendre lui confère une finale élégante.

Il est à déguster sans attendre à 9/10°C

C'est assurément un vin de coquillages et de fruits de mer, ainsi que des poissons blancs :

- Plateau de coquillages
- Poêlée de tellines sautées à l'huile d'olive
- Bourride à l'agathoise
- Brazucade de moules
- Moules à la crème
- Gigot de la mer pané avec aioli
- Maquereaux grillées à la fleur de thym
- Gambas Grillées etc ...



9, Rue des Violettes
34710 LESPIGNAN
France

☎ 04 67 37 02 20

📠 04 67 37 02 70

www.lesvigneronsdelanrous.com