



SAUVIGNON BLANC 2017

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a été marquée par de fortes gelées début septembre. Ces gelées se sont ensuite atténuées pendant le printemps.

Contrairement à d'autres années, les brumes matinales ont été moins importantes.

Décembre et janvier ont été des mois très chauds, mais la courbe des températures s'est inversée progressivement à partir de février.

Les températures élevées ont eu pour effet de précipiter des vendanges précoces à faibles rendements. Les grappes qui étaient plus petites et moins fournies qu'habituellement ont néanmoins permis d'obtenir une meilleure concentration et qualité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins ont été triés puis refroidis et mis en macération pendant quelques heures. On a ensuite procédé au foulage et à la fermentation à basse température afin de préserver toute l'expression des raisins.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Los Vascos Sauvignon Blanc 2017 présente une robe jaune pâle aux reflets verts, très caractéristique de ce cépage. Le nez est marqué par des arômes de melon, pomme verte, ananas et citron vert, soulignés par des notes épicées et herbacées évoquant la citronnelle et la verveine citronnée. En bouche ce vin révèle une belle sensation de volume et une bonne structure. A servir frais entre 10°C et 12°C.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.1

Acidité totale : 4.2 g/l

Sucre résiduel : 1.7 g/l

