SAUVIGNON BLANC 2016

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

Le début de la saison a été marqué par une absence totale de gel et un printemps relativement froid. Ces conditions ont entraîné des vendanges tardives et des rendements réduits, situation néanmoins favorable puisque la concentration et la qualité du fruit n'en ont été que supérieures.

La période des vendanges a par ailleurs été marquée par une pluviométrie abondante. Toutefois, une bonne stratégie de récolte pendant la période sèche et une gestion efficace du vignoble ont permis d'obtenir des raisins de 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

Couleur jaune verdâtre brillante. Nez de fruits mûrs tels que ananas, pêche, poire et melon mêlés à des notes de lime, mandarine, verveine citronnelle, citronnelle, menthe douce, camomille et fleur d'oranger. Bon volume en bouche, équilibré et persistent. À servir frais, entre 10 et 12°C.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%
Teneur en alcool : 13 % vol.
Acidité totale : 4.2 g/l

Certified B Corporation