

Friandise 2022

Sauvignon blanc

Vin de France Bio 13,5%



Cépages

Sauvignon, un petit peu de Muscat petit grains et un petit peu de Chardonnay.

Le domaine

Domaine familial sur 7,5ha de vignes. Situé à 10km du Pont du Gard.

Les parcelles situées autour du village sont conduites en agriculture biologique depuis 1973.

Le domaine produit également des olives, de l'huile d'olive et des fruits sur 3ha, de mai à octobre. Olives, cerises, abricots, pêches, nectarines, pommes, poires, kaki et raisins de table sont également conduits en agriculture biologique.



Terroir

Terroir de plaines argilo-limoneux. Certains disent que c'est la plus belle parcelle de la plaine... Climat méditerranéen.

Vinification

Vendanges mécaniques, pressurage direct (pneumatique), vinifiée en cuve inox, sans sulfite. Bâtonnage des lies fines. Elevage en cuve inox 6 mois. Sulfité à 2g/hL après malo et 3g/hL avant la mise en bouteille.

Dégustation

Derrière sa robe jaune paille ce Sauvignon vous surprendra par la complexité de ses arômes. Après un premier nez minéral avec des arômes variétaux septentrionaux de buis, il s'ouvre sur des notes puissantes de fruits exotiques. La bouche est équilibrée avec des arômes de fruits exotiques (mangue) et une finale gourmande sur des notes de cassis. L'ensemble est harmonieux et gourmand, une véritable Friandise !

Garde : 2 ans