



Les Porteurs d'eau - Sauvignon

Frais, exotique



IGP Pays d'Oc / Millésime 2023



Cépages :
100% Sauvignon



Terroir : argilo - calcaire

Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer la maturité et donc la date optimale des vendanges

Vinification :



Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique à basse température. Elevage sur lies fines avec batonnage régulier des lies pendant 2 mois puis soutirages et assemblages.

Dégustation :



Robe jaune pâle tirant sur le vert,
Notes de fruits de la passion, iodé, végétal Bouche fraîche avec un équilibre entre vivacité et rondeur, accompagnée de touches d'agrumes et d'herbe coupé

Accords mets & vins :



A déguster entre 12°C et 14°C

Accompagnera très bien l'apéritif, ainsi que des fruits de mer ou poissons de Méditerranée