



JOE & BERTIE SAUVIGNON BLANC



CÉPAGE 100% Sauvignon Blanc

APPELLATION Vin de France

ÉLEVAGE 10% en barriques françaises neuves de 300L

TEMPS DE GARDE 4 ans

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés mécaniquement pendant la nuit pour éviter l'oxydation, puis refroidis et macérés pendant 3 heures. Une fois pressé et filtré, le jus est longuement fermenté puis laissé sur lies pour augmenter l'intensité aromatique et ajouter une certaine intensité au palais. 10% est vinifié en barriques françaises neuves de 300L, afin d'obtenir plus de complexité et de structure et d'augmenter la puissance aromatique du Sauvignon.

DÉGUSTATION

Vert jaune pâle, vif, avec des notes de fruits exotiques herbacés et fruits jaunes, et une belle longueur en bouche. À consommer en apéritif, avec tous les poissons crus ou les plats cuisinés.