

Les Plos - Colombar/Sauvignon

IGP

INFORMATION

Appellation : Pays d'Oc

Cépage :
Colombar/Sauvignon

Alcool : 12%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendange nocturne. Protection par neige carbonique à la parcelle. Tri en cave. Pressurage au pneumatique. Travail des premiers jus sous gaz inerte (azote) à 5°C. Stabulation à froid pendant 6 jours et débourageage. Fermentation à 15°C en cuves inox de 300 hl. Pas de fermentation malolactique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire

Climat : Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Une robe or pâle avec reflets argentés.

Nez : Un nez aux notes d'ananas et pamplemousse ainsi qu'une note de miel.

Bouche : Une bouche fraîche, dynamique, sur un joli fruit. Finale longue et minérale.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins :
Idéal en apéritif, sur des produits de la mer, et/ou notamment sur des ceviches ou tartares de poissons.

Garde : A boire dans les 2 ans.