

# CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN BLANC

Coteaux du Languedoc Grenache blanc Vermentino  
Viognier



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



## DESCRIPTION

Le Château la Sauvageonne est un site de légende. Son exposition, son emplacement et son terroir exceptionnels lui confèrent un caractère unique. Cette Cuve Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception, des cépages originaux et le savoir-faire du vigneron.

Les parcelles sont situées au centre nord de l'Hérault, adossées aux reliefs du Causse du Larzac. Cette zone climatique connaît de grandes amplitudes thermiques : l'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une certaine fraîcheur durant les nuits estivales qui est bénéfique à une maturation lente et progressive des baies.

## VINIFICATION ET ELEVAGE

La récolte est manuelle et les différents cépages sont vendangés séparément afin d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Les vinifications sont réalisées de façon à respecter les caractéristiques propres des cépages et les capacités des terroirs. Les raisins sont égrappés et refroidis à 8°C. Ils sont tout de suite pressurés de façon délicate afin d'extraire les meilleurs jus. Les jus sont ensuite débourbés à froid pendant une durée plus ou moins longue selon le profil aromatique recherché. Les fermentations sont réalisées à températures contrôlées et durent entre 2 semaines et 1 mois suivant le degré de clarification. À mi-fermentation, une partie des moûts est entonnée en barriques de 225l pendant 6 mois. Le vin est alors élevé sur lies fines avec des bâtonnages réguliers.

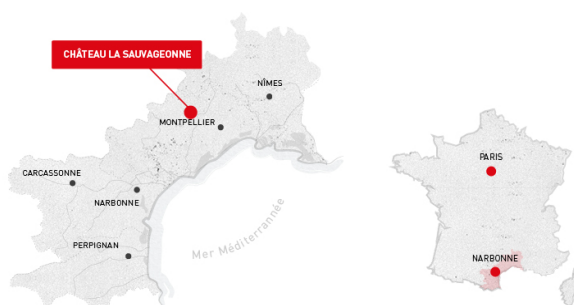
Après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.

## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est dotée d'une belle couleur dorée.

Le nez est très complexe et extrêmement parfumé révélant des arômes d'aubépine, d'amande et des notes florales de violette et de fruits jaunes (mangue et abricot). Le côté boisé de cette cuvée est très délicat avec des notes de pain d'épice et de tabac.

La bouche est riche et onctueuse avec beaucoup de gras, d'amplitude et une belle fraîcheur.



\* ACCORD MET ET VIN \*

*A déguster en apéritif ou avec des poissons grillés et des crustacés.*