



VARIETALES: 100% Sauvignon Blanc

D.O.: Gascuña

Crianza:

Conservado en lías finas hasta el embotellado, la mezcla final de las diferentes cubas se realiza en enero para el embotellado a principios de.

Vinificación:

Larga maceración de sauvignon blanc. Recogidas maduras y sin sulfuroso, las uvas son despalladas y ligeramente estrujadas en el encubado. La temperatura de fermentación oscila entre los 18 y los 20 grados centígrados, muy por encima de la fermentación tradicional del sauvignon blanc en fase líquida. El sombrero de orujo, formado por los hollejos de la uva, se sumerge con frecuencia hasta obtener la estructura deseada del vino (expresión agradable de los amargos). La cuba se trabaja de forma diferente con un aporte de oxígeno a partir del estrujado para desarrollar específicamente los sabores exóticos. Al igual que en la vinificación blanca tradicional, las lías se suspenden regularmente al final de la fermentación alcohólica y durante la maduración, con el fin de construir el paladar medio.

Nota de Cata:

Color: Vino de color pajizo con reflejos dorados. Espumoso. Poco después del embotellado.

Nariz: La nariz revela principalmente notas exóticas de piña fresca y lichi.

Boca: En boca, las notas de naranja sanguina, cáscara de cítricos y cítricos confitados son particularmente expresivas.

Maridaje: Siempre a gusto con platos picantes, aves de corral sabrosas (pato, especialmente a la naranja, pichón y otras aves de caza...), este vino será maravilloso con dulce/picante (pescado en salsa, cocina oriental), dulce/ salado cuando es sutil y bien equilibrado o simplemente carnes blancas o ternera a la parrilla y quesos firmes como Comté, Salers...también con entrantes como hojaldre o cualquier plato de queso.