



Pensée Sauvage

IGP Côtes de Thau

Blanc 2016



IN VINHYS
D O M A I N E

Climatologie : Influence Méditerranéenne, parcelle idéalement exposée au vent

Sol : argilo-calcaire, amendement exclusivement organique

Cépages : 100 % Sauvignon

Taille : Guyot

Age des vignes : 22 ans

Degré : 12% vol

Culture... de la vigilance et de la prévention! Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

Récolte : Date choisie afin d'obtenir une bel équilibre entre alcool et sucres résiduels. Vendange de nuit afin d'obtenir la température la plus fraîche. Deux motivations : préserver le potentiel aromatique et maîtriser l'oxydation.

Vinification : Pressurage direct et récupération des jus pour débouillage. Fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée. Arrêt de la fermentation par filtration tangentielle afin de conserver des sucres résiduels naturels.

Elevage : en cuve inox

Filtration : stérile au moment de l'embouteillage.

Dégustation : Un nez floral sur des notes de rose, de thé, d'infusion. Une belle attaque en bouche avec de l'onctuosité mais sans excès. Richesse aromatique et notamment de la cire d'abeille... Finale fraîche et désaltérante. Que du plaisir !