



PENSÉE SAUVAGE 2022

IGP Côtes de Thau, Blanc



Climatologie : Influence méditerranéenne, parcelles idéalement exposées au vent

Sol : argilo-calcaire, amendement organique

Cépages : Sauvignon Blanc, Viognier

Taille : Guyot

Age des vignes : 28 ans et 26 ans

Degré : 12 % vol.

Culture... de la vigilance et de la prévention !

Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

Sans herbicide, traitements exclusivement bio, confusion sexuelle.



Récolte : date choisie afin d'obtenir un bel équilibre entre alcool et sucre résiduels naturels. Vendange de nuit pour obtenir la température la plus fraîche. Deux motivations : préserver le potentiel aromatique et maîtriser l'oxydation.



Vinification : Pressurage direct, fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée. Arrêt de la fermentation pour conserver des sucres résiduels naturels.

Elevage : en cuve inox

Filtration : stérile au moment de l'embouteillage.

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire spécialisé.



Dégustation : robe jaune clair, un nez floral, fruité (ananas, poire). 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 !



Distinctions :

2020 **3 ÉTOILES** : Guide Hachette 2022

2020 **Médaille d'Or** : Concours des vins Elle à Table

2018 **87/100** Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde

2017 **Médaille d'Or** : Gilbert et Gaillard