



Sauvignon - Chardonnay

Vin de Cépape du Pays d'Oc.

Cépages :

Assemblage de 50 % de Sauvignon et de 50 % de Chardonnay, assemblage original alliant la vivacité et l'élégance.

Origines :

Pour l'essentiel, vin issu de nos parcelles exploitées sur les hautes collines voisines de Limoux avec une touche de terroir méditerranéen auprès de notre cave de Douzens.

Vinification :

Macération pelliculaire, contrôle des températures en cuve inox, pressurage pneumatique.

Elevage :

Sur lie fine.

Conservation :

A boire dans les 2 ans à +/- 9°.

Robe :

Limpide sur des ors légers.

Nez :

Floral avec une belle note d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche :

Une attaque tout en finesse suivie d'un beau volume.

Suggestions :

Une grande polyvalence, apéritif, poissons et crustacés.

Grape varieties :

Original combination of 50% Sauvignon and 50% Chardonnay, combining vivacity and elegance.

Origins :

Vinified in our Cellar in Douzens, the grapes come mostly from our plots on the high hill of Limoux, combined with our "terroir" on the mediterranean border.

Vinification :

Pellicular maceration, in temperature controlled stainless steel vats, pneumatic pressing.

Matured :

On fine lees.

Conservation :

Within 2 to +/- 9 years.

Colour :

Clear, light golden colour.

Bouquet :

Floral nose with a pleasant hint of citrus fruits and exotic fruits.

Palate :

A very delicate initial attack, followed by a rich full taste.

Serving suggestions :

Very versatile wine, ideal as an aperitif, with fish and seafood.

Bedruiving :

Assemblage van 50% Sauvignon en 50% Chardonnay, een originele samenstelling die frisheid met elegantie combineert.

Herkomst :

Deze wijn is voornamelijk afkomstig van onze percelen op de hoge heuvels in de buurt van Limoux, met een vleugje mediterrane terroir dankzij de wijngaarden in de omgeving van onze kelders in Douzens.

Vinificatie :

Pelmaceratatie onder temperatuurscontrole in inox kuipen, pneumatische persing.

Rijping :

Op het gistingsbezinksel.

Bewaring :

Binnen de 2 jaar drinken op ± 9°C.

Uitzicht :

Helder met lichtgouden schakeringen.

Neus :

Floral met een mooie toets van citrus en exotisch fruit.

Mond :

Een bijzonder fijne aanzet gevolgd door een mondvlullend volume.

Suggesties :

Bijzonder veelzijdig, aperitief, vis en schaaldieren.

Rebsorten :

50 % Sauvignon, 50 % Chardonnay.

Herkunft :

Auswahl aus den Parzellen der Hochebene des Limoux mit einem mediterranen Hauch von unseren Anbaugebieten in Douzens.

Vinifikation :

Maischegärung mit Beerenhaut, anschließend Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahlhanks.

Lagerung :

Auf Feinrub.

Halbbarkeit :

2 Jahre, gekühlt (9°) servieren.

Farbe :

Klar, zartes goldgelb.

Neus :

Blumig mit frischen Noten von Zitronen und exotischen Früchten.

Mund :

Fein mit langen Abgang.

Serviervorschläge :

Vieleitig, zum gegrilltem Fisch ,zu Meeresfrüchten, als Aperitif.