



## SAUVIGNON 2024

IGP PAYS D'HERAULT

**Cépage :** 100% Sauvignon

**Vinification :** Vendanges mécaniques de nuit dès la fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente à 17 - 18°C de 6 semaines. Elevage sur lies en cuve inox pendant trois mois.

**Terroirs :** Félines est une plaine en pente douce encadrée par l'étang de Thau et une réserve ornithologique, le sol, argilo-calcaire est composé de molasses à esquilles calcaires (altitude de 2 à 20m).

Notre agriculture est certifiée HVE

**Dégustation :** Ce Sauvignon, caractérisé par une bouche fraîche et légère, développe une finale persistante. Au premier abord, le nez est très aromatique, avec un arôme intense de thiol et vétiver. Il développe ensuite des notes de citron confit et épices douces. Sa robe est jaune, claire et dorée, avec des nuances vertes.

A boire dans les 2 ans

**Conseils Gastronomiques :** poissons grillés, noix de St Jacques, cabillaud aux noisettes, filets de soles, et aussi pour le plaisir à l'apéritif.

Température idéale de service : 8 à 10°