

Sauvignon 2025

IGP Pays d'Hérault

DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

Le goût unique du Sauvignon

Ce Sauvignon de Félines, sur sols argilo-calcaires et certifié HVE, offre une bouche fraîche et légère avec une finale persistante. Le nez, aromatique, mêle thiols et vétiver, puis évolue vers citron confit et épices douces. Sa robe jaune clair dorée est soulignée de reflets verts.

100% Sauvignon

- 13% d'alcool
- 50hl/ha de rendement
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

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.

Température de service : 8 à 10°C

Temps de garde : 2 ans

Dégustation : Ce Sauvignon offre une bouche fraîche et légère, soutenue par une belle finale persistante. Le nez, d'abord très expressif, dévoile des arômes intenses de thiols et de vétiver, puis évolue vers des notes de citron confit et d'épices douces. La robe, jaune clair et dorée, est délicatement soulignée de reflets verts.

Accord mets et vin :

- Apéritif
- Poissons grillés
- Noix de St Jacques
- Cabillaud aux noisettes



Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Régulateur d'acidité: Acide tartrique
- Agent stabilisant: carboxyméthylcellulose

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 313 kj/ 75 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0g
- Dont sucres : 0g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

