



pigmentum

SAUVIGNON BLANC

pigmentum

SAUVIGNON BLANC

Fiche technique

PAYS France

CÉPAGE Sauvignon blanc

RÉGION VITICOLE Occitanie

COULEUR Blanc

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE AOP Buzet

TERROIR

Cette cuvée provient de parcelles sélectionnées du Château Tournelles, une partie avec des sols graveleux et l'autre avec des sols argilo-calcaires, afin de produire un vin léger et frais avec une bonne structure. La maîtrise des rendements est pratiquée afin d'extraire le maximum d'arômes et un effeuillage est effectué manuellement afin de ne pas abîmer les grappes.

VINIFICATION

Le vin est élaboré avec des raisins parfaitement mûrs dans des cuves en acier inoxydable avec un contrôle de température frais afin de préserver la finesse du Sauvignon blanc. Un élevage sur lies augmente les arômes et apporte de la douceur.

DÉGUSTATION

Sa robe cristalline légèrement teintée de vert et de bleu est très séduisante. Il révèle un nez très intense d'ananas, de pamplemousse et de fleurs blanches se terminant sur des notes de fruits secs. En bouche, l'équilibre entre la vivacité et la minéralité est parfait. Elle se termine sur une fraîcheur longue, croquante et tonique.

