

LA FAMILLE DES VINS DE BEAUVIGNAC

IGP Côtes de Thau Sauvignon Beauvignac



Cépage

100% Sauvignon Blanc

Terroir

Les vignes sont situées sur des terrasses argilo-calcaires, appelées Costières, datant du Pliocène à structure géologique de marnes rouges, sables, graviers, molasses à esquilles calcaires surplombant l'Étang de Thau. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes et d'un microclimat sous l'influence de l'étang de Thau. Les nuits y sont plus fraîches que dans l'arrière pays.

Vignoble

Sélections parcelaires du terroir classé IGP Côtes de Thau.

Suivi de la maturité. Raisins récoltés de nuit à maturité entre 12,5° et 13,5°.

Vinification

Macération pelliculaire de quelques heures à froid dans le pressoir.

Sélection des jus d'égouttage. Fermentation sous température contrôlée (15° C).

Elevage en cuve.

Robe

Robe limpide et cristalline d'un jaune très pâle aux reflets verts.

Nez

Le nez exprime des notes d'agrumes, de fleur d'oranger, de bergamote, de buis et un soupçon d'exotisme.

En bouche

Entrée en bouche fraîche.

La bouche exprime des arômes de fruits d'agrumes (pamplemousse et bergamote), de verveine fraîche, de fruits à chair blanche et de fleurs. La finale gustative, d'une belle fraîcheur est persistante. La persistance aromatique évoque les fruits exotiques.

Température de service 10°C

Accords Mets et Vin

Ce Sauvignon Blanc emblématique de la Famille des Vins de Beauvignac au profil gustatif dominé par une superbe fraîcheur et aux intenses arômes se marie idéalement avec des coquillages crus ou cuits et les fromages frais.

Il est en accord parfait avec les tartares d'huîtres et de poissons. Ainsi qu'avec des plats cuisinés de produits de la mer comme un cabillaud à la coriandre fraîche et ses légumes croquants de saison.

Avenue de Florensac – 34810 Pomerols

Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21

Email: info@cave-pomerols.com

www.cave-pomerols.com

LES COSTIÈRES DE
POMEROLS