



Philosophie

« Issus d'une sélection parcelle dans le Terroir Littoral, nos cépages sont récoltés de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité et amener une personnalité unique: fraîcheur, vivacité et croquant sur des fruits délicats. Un instant exclusif et unique de La première nuit de la récolte locale pour nous est La Grande Nuit.. ... »

Vinification

ce Sauvignon blanc est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité. Une attention particulière est portée sur la phase pré-fermentaire : égrappage soigné, macération pelliculaire de 6 heures suivie d'une stabulation sur bourbes de 3 jours afin de révéler tout le potentiel aromatique du raisin. Les îlots de parcelles sont ensuite vinifiés séparément de façon à conserver leur typicité. Les fermentations sont conduites à basse température pour favoriser la fraîcheur aromatique et après un élevage de 3 mois sur lies fines avec légers bâtonnages.

Elevage

3 mois sur lies fines

Notes de dégustation

Ce vin à la robe citronnée et rehaussée de reflets verts, nous révèle un bouquet intense et frais sur des notes de pomelos et d'ananas. La bouche est fraîche, offrant de belles saveurs d'agrumes sur une finale vivifiante.