

Somnium Sauvignon



IGP PAYS D'OC, FRANKRIJK

Millésime 2018

Druivensoorten: 100% Sauvignon

Bodem: Klei en kalk

Vinificatie:

Oogst vindt 's nachts plaats. Druiven worden ontrist (*éraflage*) en ondergaan een lichte pelliculaire maceratie bij 10°C gedurende 2 uur. Druiven worden onmiddellijk geperst (*pressurage direct*) met pneumatische pers. *Débourbage* bij lage temperatuur gedurende 24/36u. Toevoeging van geselecteerde gisten. (*levurage*) Fermentatie bij lage, gecontroleerde temperatuur van 16°C.

Rijping:

Gedurende 3 maand *sur lies fines* op inox vaten.

Degustatie notities:

Mooie, goudgele kleur met groene schakeringen. De fijne en fruitige neus onthult aroma's van citrusvruchten, citroen en bessen. Evenwichtig met mooie fraîcheur en aanhoudende afdronk.

Serveersuggesties:

Aperitief, visgerechten, zeevruchten, schaal- en schelpdieren, slaatjes, asperges.

Alcoholgehalte: 12,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Somnium Sauvignon



IGP PAYS D'OC, FRANKRIJK

Millésime 2018

Cépages: 100% Sauvignon

Sol: Klei en kalk

Vinification:

Vendange nocturne. Eraflage des raisins et légère macération pelliculaire à 10°C pendant 2h. Pressurage direct sur pressoir pneumatique et débourage 24/36h à froid/filtration des bourbes qui sont fermentées à part. Levurage avec levures sélectionnées. Fermentation à basse température contrôlée 16°C.

Elevage:

En cuve d'acier inoxydable sur lies fines pendant 3 mois.

Notes de Dégustation:

Jolie robe or pâle brillant aux reflets verts. Nez fin, intense et fruité aux notes d'agrumes, citron et groseille. Bouche bien équilibrée qui donne une sensation de fraîcheur, de richesse avec la finale persistante.

Accords Mets:

Apéritif, poisson, fruits de mer ou crustacés, salades froides et asperges.

Taux d'alcool: 12,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12