Sauvignon "Sarrasine", IGP d'Ardèche



C'est une pépite ardéchoise où la fraîcheur minérale de la vallée du Chassezac rencontre l'éclat du soleil méditerranéen. Ce vin incarne l'équilibre parfait entre intensité aromatique et élégance, offrant une expression pure et vibrante du sauvignon blanc, saluée par la critique pour sa netteté et sa sapidité.

Origine: Ce sauvignon blanc est cultivé sur le lieu-dit Sarrasine, à Berrias-et-Casteljau, au sud-est de l'Ardèche. Les sols de marne et d'argilo-calcaire, en demi-coteaux, profitent d'un ensoleillement généreux et d'une fraîcheur préservée par la vallée du Chassezac, conférant au vin sa richesse aromatique et sa minéralité distinctive.

Encépagement: sauvignon 100%

Vinification: Élaboré à partir des premiers jus de goutte et de presse, ce vin est vinifié avec un contrôle strict des températures pour préserver sa fraîcheur. Seule la première fermentation est réalisée, suivie d'un élevage sur lies de plusieurs mois, ce qui renforce sa texture et exalte les arômes typiques du cépage.

Dégustation: Une bombe, nez net d'un zeste de citron, pomme verte et poire avec une touche de bourgeon de cassis. Attaque nette avec de l'élégance et une finale gourmande et pulpeuse sur une belle vivacité.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Association mets: Idéal à l'apéritif, il sublime les poissons grillés, les crustacés et surprend par son accord avec des fromages de chèvre secs ou légèrement grillés. À servir entre 10 et 12°C pour en révéler toute la complexité.

- Carpaccio St Jacques.
- asperges vertes grillées
- Pamplemousse au crabe
- ...