Héritage Sauvignon, IGP d'Oc BIO, an 940, Gérard Bertrand



Ce Sauvignon Blanc bio du sud de la France séduit par sa fraîcheur éclatante et son intensité aromatique. Une cuvée moderne et expressive, issue d'un terroir historique.

Origine: Les vignes sont plantées sur des sols calcaires et limoneux, exposés aux vents marins. Le climat méditerranéen favorise une belle maturité tout en conservant la vivacité du cépage.

Encépagement: Sauvignon

Vinification: Récolte nocturne pour préserver les arômes. Fermentation à basse température (14°C) en cuves inox. Élevage sur lies pendant 3 mois.

Dégustation: Robe brillante aux reflets verts. Nez vif de citron, de buis et de fruits exotiques. Bouche tendue, finale fraîche et saline.

Potentiel de garde: 2 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des moules, une salade de chèvre chaud ou un filet de cabillaud. Ce blanc sec accompagne parfaitement les plats belges légers et iodés.

- asperges vertes grillées
- ...