

Au domaine Sainte Marie des Crozes, en Languedoc, nous croyons en une énergie déployée dans le respect de notre terre, de notre environnement, par une Agriculture Biologique et la maîtrise des produits ajoutés. Nous travaillons dans un esprit créatif pour innover et aller toujours plus loin dans la recherche, l'amour du métier transmis dans un vin inspiré élégant et convivial. Nos vignes entourées par la garrigue qui confère à nos vins les senteurs de thym et d'aubépine.



100% Sauvignon blanc



12.5%



750 ml



Vendange mécanique de nuit.

Rendement : 55 hl/ha

Sols : argilo-calcaires

Age vignes : 17 ans



Macération pelliculaire de 12h.

Élevage sur lies avec batonnage quotidien pendant 1 mois.



Élevage en cuve.



Couleur :

Robe jaune pâle, aux reflets verts, typique du cépage.

Au nez :

Le nez est très intense et caractéristique, mêlant les notes minérales aux parfums de pamplemousse et de bourgeon de cassis.

En bouche :

La bouche est très vive, mais sans aucune agressivité tannique. Peu alcooléux, le vin présente néanmoins un caractère charnu témoignant d'un parfait équilibre entre concentration et fraîcheur.

Accords mets & vin :

Un vin à partager à tous instants, accompagné d'un cocktail de crevettes, de fromages secs.

Taux de sucre : 0.4 g/L



Servir entre 8°C et 10 C.



Garde 3 ans

