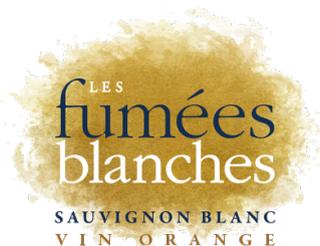


SAUVIGNON BLANC

VIN DE FRANCE



2022

TERROIR

Argilo-calcaire et limoneux

DENSITÉ

4 500 pieds/ha

CÉPAGE

100% sauvignon blanc

PREMIER MILLÉSIME

2021

AGE DES VIGNES

25 ans

RENDEMENT

60hL/ha

MILLÉSIME

En Gascogne, comme 2021, le millésime 2022 restera dans l'histoire comme la plus petite récolte depuis 1991. Il est marqué par différents aléas météorologiques annonciateurs du changement climatique. Une forte gelée début avril fait perdre 20% de la production, heureusement les bourgeons étaient moins développés qu'en 2021. De mai à octobre, une sécheresse et une chaleur exceptionnelles ont marqué le printemps et l'été avec 3 vagues de chaleur à plus de 40°C et 120mm de pluie contre une moyenne de 400mm en année normale.

VINIFICATION

Longue macération de sauvignon blanc. Vendangés mûrs et non sulfités, les raisins sont égrappés et légèrement foulés à la mise en cuve. La température de fermentation est comprise entre 18 et 20 degrés Celsius, bien supérieure à une fermentation traditionnelle du sauvignon blanc en phase liquide. Le chapeau de marc, constitué des peaux de raisin, est fréquemment immergé jusqu'à l'obtention de la structure souhaitée du vin (expression agréable des amers). Une cuve est travaillée différemment avec un apport d'oxygène dès le foulage afin de développer spécifiquement les arômes exotiques. Comme pour la vinification traditionnelle en blanc, les lies remises en suspension en fin de fermentation alcoolique et pendant l'élevage, afin de construire le milieu de bouche.

ÉLEVAGE

Conservé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille, l'assemblage final des différentes cuves se fait en janvier pour une mise en bouteille début février.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur paille avec des reflets dorés. Pétillant. Peu après la mise en bouteille, le nez révèle des notes principalement exotiques d'ananas frais et de litchi. En bouche, les notes d'orange sanguine, de zestes d'agrumes et d'agrumes confits sont particulièrement expressives. L'attaque est vive et rafraîchissante. Le gras du milieu de bouche accompagne longtemps les amers qui ne sont jamais dominants. La finale reste vive, portée par une belle acidité et des notes de cardamome verte qui se mêlent délicieusement à la menthe sauvage.

ACCORDS METS - VIN

Toujours à l'aise avec les plats épicés, les volailles goûteuses (canard, surtout à l'orange, pigeon et autres gibiers à plumes...), ce vin fera merveille avec le sucré/salé (poissons en sauce, cuisine orientale), le sucré/salé quand il est subtil et bien équilibré ou tout simplement les viandes blanches ou le veau grillé et les fromages à pâte ferme comme le Comté. le Salers....



ORGANIC
WINE

@fumeesblanches



www.lesfumeesblanches.com



@lesfumeesblanches



@lesfumeesblanches

