

PUR SAUVIGNON

Vignerons J. Médeville depuis 1826

Ce vin incarne l'idée de « cuvée perpétuelle », où millésimes jeunes et anciens de Sauvignon se mêlent harmonieusement pour offrir un vin riche et complexe.

Gorgées de soleil et de fruits, nos plus belles cuvées de Sauvignon vieillissent 2 à 3 ans, dans des cuves creusées dans la roche par notre arrière-grand-père. Cet élevage long confère au Sauvignon douceur, rondeur et générosité, des qualités que seul le temps peut offrir. L'assemblage avec des cuvées plus jeunes permet de préserver la vigueur aromatique, la fraîcheur et la minéralité propres au Sauvignon.

ENCÉPAGEMENT

100% Sauvignon

NATURE DU TERROIR

Des terres argilo-silicieuses provenant de l'érosion des coteaux sur les plaines hautes et des terres argilo-calcaires sur les sommets.

VINIFICATION

Élevage sur lies fines, selon les cuvées de 8 à 48 mois.

ÉLEVAGE

Stabilisation et élevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 mois.

DÉGUSTATION

Robe : belle robe jaune pâle.

Nez : expressif sur des notes minérales.

Bouche : du charnu et du volume de bouche avec un certain gras. Équilibre et fraîcheur lui confère une belle longueur. Quelques notes citronnées en final.

Garde : 2 ans et plus

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Température de service : entre 8°C et 10°C

Accords mets et vins : apéritif, des crustacés et fruits de mer, un poisson en sauce, une volaille à la crème, une blanquette de veau, un fromage de chèvre frais.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.

VIN DE FRANCE

