

L'AHUMAT 2019 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin est un bon représentant des potentialités du terroir de Vacquiers sur les blancs.

Frais, équilibré, guilleret. Le fruit est avenant avec de la joie de vivre et du tonus. Un compagnon idéal de l'apéritif et des produits de la mer.

NOTE 14.5/20 Guide de la Revue des Vins de France 2019.

- 100 % Sauvignon

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Idéal pour les apéritifs, les plats de la mer ou certains fromages comme un Sainte Maure de Touraine ou un crotin de Chavignol

Détails

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Arômes d'agrumes de citron ou de kumquat et de fleurs blanches

Bouche : Acidité franche avec un milieu de bouche rond et suave

Finale : Acidulé et persistante

Garde : Jusqu'à 7/8 ans

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves, et limons. Ils confèrent à la vigne une vigueur contrôlée adaptée à la production d'un raisin de qualité.

Vendange : Vendangés à la main, les raisins sont apportés délicatement au pressoir.

Vinification : Pressés lentement et à basse pression, les mouts sont ensuite très légèrement débourbés. Fermentation en levures indigènes. Elevage sur lies fine et mise en bouteille précoce pour préserver tout le fruit.



Plaisirs du vin
Cahors