

PETIT SAUVAGE 2025 ORANGE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le Sauvignier Gris est un cépage Résistant. C'est un croisement naturel issu d'une pollinisation manuelle entre une vigne européenne aux aptitudes oenologiques reconnues et une vigne sauvage américaine résistante aux maladies. Jusqu'à 15 fois moins de traitements qu'en agriculture biologique ! Cela permet une économie considérable d'énergie, d'eau et de labeur, ainsi qu'une empreinte carbone fortement réduite. Son nez délicat révèle des arômes de fleur de jasmin, de thé blanc et de pêche de vigne. En bouche, il offre une texture ample et dévoile des notes d'agrumes et d'épices. Un vin unique à accorder sans limites !

Accords mets et vins

Un vin unique à accorder sans limites ! Poulet masala, pad thaï, tacos épicés voire un très vieux pélarçon qui arrache le gosier !

Détails

Caractéristiques

Cépage : 100 % Sauvignier Gris

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Les grappes de Sauvignier Gris sont récoltées à pleine maturité et sont mises en cuve sans éraflage ni foulage. La macération pelliculaire dure 11 jours, permettant d'extraire les anthocyanes et ses arômes uniques.

Élevage : Le vin est ensuite pressé avec précaution et transféré en cuves, où il sera élevé pendant 5 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Nez : Son nez délicat révèle des arômes de fleur de jasmin, de thé blanc et de pêche de vigne.

Bouche : En bouche, il offre une texture ample et dévoile des notes d'agrumes et d'épices.



Plaisirs du vin
Cahors