Jeff Carrel

Dans l’Air du Temps Sauvignon

Parce qu’il faut être là où il faut quand il faut !
Un Sauvignon, croquant et suave, coulant comme un long fleuve tranquille.

Appellation : VDF
Millésime : 2022
Degré : 12%
Cépages : 100% Sauvignon

Terroir : Sols argilo-siliceux et marne / Vignes de plus de 10 ans.

Conduite de la vigne : Vendanges mécaniques de nuit.

Mode de vinification : Pressurage direct / Débourbage par flottation à l’azote sans sulfite et sans intrant / Cuve inox et béton / Levures indigènes / Fermentation malolactique 35% / fermentation sous-bois, douelles.

Elevage : Sur lies totales sous-bois, sur lies fines ensuite.

Notes de dégustation :
Robe jaune pâle.
Nez très expressif sur des notes d’écorce d’agrume, de bourgeon de cassis, de beurre fumé, avec une pointe de vanille et de grillé.
La bouche est ronde, de belle ampleur. Une matière désaltérante et fraîche. L’aromatique aussi expressive que le nez tout en restant équilibrée.
La finale est pleine de peps sur le lemond curd et il reste encore cette pointe de cassis végétal accompagnée d’une petite touche grillée.

En accord :
Parfait pour les apéros et les tapas…

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.