

SAUVIGNON BLANC IGP CÔTES DE GASCOGNE

« À travers ce Sauvignon Blanc, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Une belle intensité aromatique pour une cuvée alliant fraîcheur et finesse en bouche. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels < 2g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Sauvignon Blanc provient de l'Indication Géographique Protégée Côtes de Gascogne. La Gascogne, grand vignoble de production de vins blancs aromatiques, se caractérise par son **climat océanique** tempéré (connu pour ses hivers doux et humides et ses étés chauds et secs). Son terroir, quant à lui, apporte une belle acidité à la vendange ; qui se reflète par une **fraîcheur et une jolie tension sur le vin**.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Maison Castel collabore de près avec ses **partenaires historiques** pour la réalisation de cette cuvée. Pour cela, les parcelles sont minutieusement sélectionnées afin d'obtenir le profil de vin recherché ; l'objectif est d'**optimiser l'expression et l'intensité des arômes variétaux du Sauvignon**. Un suivi de vinification bien précis est mis en place : la macération des raisins s'effectue dans un pressoir pendant quelques jours ; s'en suit une stabulation à froid d'une semaine et un débouillage à basse température, nécessaires à l'**extraction des précurseurs aromatiques et au développement des arômes thiolés**. La fermentation entre 16° et 18° et l'élevage sur lies fines d'une durée de deux mois renforcent la **construction en bouche et les arômes de fruits exotiques**.



Robe **jaune pâle**



Apéritifs, fruits de mer, légumes et poissons grillés. Sa recette phare ? Tartare de saumon



Nez intense de pamplemousse et de fruits tropicaux avec des **nuances minérales**



À servir entre **10 et 12°C**



Belle intensité qui laisse place à une jolie **élégance et fraîcheur**



À conserver en cave jusqu'à **2 ans**

