

## IGP Pays d'Oc

# Fontaniels Sauvignon



### ▪ Terroir

Descendant des garrigues calcaires d'Aumelas, les zones de récoltes sont définies selon les aptitudes à produire de beaux raisins sur des sols variés. Les raisins récoltés bénéficient de tous les avantages du climat méditerranéen très ensoleillé tout en étant tempéré aux alentours des sols irrigués par la traversée du fleuve de l'Hérault.

Les cépages présents dans les différents assemblages sont vinifiés séparément et de manière traditionnelle. Les cépages dits classiques ont la capacité d'assouplir et d'embellir les caractères intenses des cépages d'origine méditerranéenne.

### ▪ Vinification

Stabulation des bourbes pendant 10 jours. Ensuite vient la fermentation à 15°C avec les levures qui sont révélatrices d'arômes.

### ▪ Description

Robe lumineuse aux reflets verts. Le nez est frais aux notes minérales et de fleurs blanches. Bel équilibre en bouche entre sa fraîcheur et ses notes de fruits blancs (pêche) et longue finale aux notes minérales et végétales. Parfait pour les huitres, fruits de mer et les fromages frais.

---

Potentiel de garde : 2 ans

Température de service : 12 à 14°C

Alcool : 12%

---



[www.tours-et-terroirs.com](http://www.tours-et-terroirs.com)

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41