



# Élégance

## SAUVIGNON

### Vin de France

## BLANC



**TERROIR** • Sols argilo-calcaires mêlés aux sables fauves permettant d'exprimer tout le potentiel du Sauvignon.



**VINIFICATION** • Une macération pelliculaire de 12 h à froid est effectuée pour extraire les précurseurs aromatiques. Avant pressurage pneumatique, un égouttage statique est mis en œuvre pour sélectionner les jus. La fermentation est opérée à 15°C par des levures sélectionnées. Les bourbes fines sont réinjectées en fin de fermentation pour densifier l'aromatique variétale.



**ASSEMBLAGE** • 100% Sauvignon.



**DÉGUSTATION** • Sa robe est brillante, jaune pâle aux reflets verts. Le nez est élégant et fruité. Il laisse apparaître les arômes végétaux, tel le buis ou le bourgeon de cassis, mais aussi des notes d'agrumes. D'une grande fraîcheur, vive et pleine, la bouche est explosive, complexe, et fruitée. L'aromatique perçue au nez est présente et exacerbée par l'aération. La persistance est fraîche et friande, sur les notes de buis et d'agrumes.



**METS & VIN** • Le Sauvignon Élégance, parfait à l'apéritif, accompagne également à merveille tous vos poissons grillés ou à la vapeur. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



**SERVICE** • Servir entre 10 et 12°C.



### i Joseph Castan

Lieu-dit St. Jean d'Aumières 34150 Gignac  
Tel : 04 67 40 00 64 - Fax : 04 67 16 47 62  
contact@josephcastan.com - www.josephcastan.com