



# Sauvignon



Couleur  
jaune aux  
reflets verts.



Le nez  
rappelle des  
notes  
d'agrumes  
comme le  
pamplemou  
sse.



L'attaque en  
bouche est  
fraîche.

La finale est  
acidulée  
rappelant  
des notes  
citronnées.



**APPELLATION** : I.G.P. COTES DE THAU

**MILLESIME** : 2019

**TERROIR** : SITUE EN BORDURE MARITIME LE DOMAINE BENEFICIE D'UN CLIMAT TYPIQUEMENT MEDITERRANEEN. LES HIVERS SONT DOUX ET LES ETES SONT CHAUDS AVEC UN ENSOLEILLEMENT IMPORTANT. C'EST UN CLIMAT SAIN A CAUSE DES VENTS FREQUENTS QUI FREINENT LE DEVELOPPEMENT DES MALADIES. LES VENTS MARINS APPORTENT DE LA FRAICHEUR PENDANT L'ETE.

**CEPAGE** : SAUVIGNON 100 %

CE SONT DES VIGNES PLANTEES CES 10 DERNIERES ANNEES.

LE SAUVIGNON EST PLANTE DANS DES TERRES ARGILO-SABLO-LIMONEUSE. C'EST DANS CE TERROIR QUE L'ON OBTIENT LES MEILLEURES MATURITES POUR CE CEPAGE.

**VINIFICATION** : LES RAISINS SONT SYSTEMATIQUEMENT EGRAPPEES ET REFROIDIS AUX ENVIRON DE 5°C. UNE MACERATION PELLICULAIRE DE 12 A 24 HEURES EST EFFECTUEE EN CUVE A BASSE TEMPERATURE. APRES UN PRESSURAGE A FAIBLE PRESSION, ON CLARIFIE LES JUS A BASSE TEMPERATURE DURANT 72 HEURES. LA FERMENTATION, SOUS TEMPERATURE CONTROLEE, SE DERoule EN CUVE PENDANT ENVIRON 15 JOURS. LE VIN EST ENSUITE SOUTIRE.

**PRESENTATION** : BOUTEILLE BORDELAISE VERTE.

**BOUCHAGE** : CAPSULES VIS UNIQUEMENT

**CONDITIONNEMENT** : CARTONS DE 6 BOUTEILLES DEBOUT. PALETTE 750 BOUTEILLES.

Domaine Les Charmettes,  
Route de Florensac, 34340 Marseillan, France  
Nicolas ALCON : 06 22 30 43 75  
[alcon.nicolas@orange.fr](mailto:alcon.nicolas@orange.fr)  
[www.domainelescharmottes.fr](http://www.domainelescharmottes.fr)