



IGP Pays d'Oc | Millésime 2023



Cépage
100 % Sauvignon



Histoire

Elaborée par nos œnologues dans l'unique but de correspondre aux goûts des consommateurs, Code est une invitation à partager ou savourer un moment de plaisir en toute circonstance. Chaque cuvée monocépage présente un code aromatique et gustatif très précis et reconnaissable. Découvrez cette gamme inspirante qui révèle à la dégustation une sensation de plaisir, fascine par ses arômes séduisants, et procure passion et émotion.



Terroir

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.
Sélections parcellaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.
Macération pelliculaire de 6 à 8 heures. Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair et fermentation.
Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées. Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.



Dégustation

Nez intense de cassis, de pamplemousse et de fruits exotiques, suivi par de légères notes minérales de pierre à fusil. Puissant, gras, riche et ample en bouche.



Accords mets & vins

Excellent avec des produits de la mer comme gambas à la plancha ou saumon en papillote, ou avec un risotto aux asperges.



Récompenses

Or - Concours Gilbert & Gaillard 2024
Or - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024
Argent - Concours National des vins IGP 2024



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.