

# CUVÉE VIEILLES VIGNES

## Blanc sec Élevé en fût de chêne

### CÉPAGES :

- Sauvignon 80 %
- Loin de l'œil 20 %

### TERROIR :

Rive droite du Tarn, argilo calcaire.

### PRODUCTION :

10000 bouteilles. Nous avons décidé de récolter les raisins destinés à cette cuvée sur notre plus vieille parcelle de sauvignon. Ce qui nous limite dans la quantité de vin obtenu.

### VINIFICATION :

Le raisin est amené par gravité dans la presse pneumatique. Nous effectuons un débourage moyen. Les bourbes sont ensuite filtrées et vont fermenter dans des fûts à part. La totalité de cette récolte va fermenter et sera élevée dans des fûts neufs pendant une période de 8 à 9 mois. Les fûts sont bâtonnés deux fois par semaine pendant les premiers mois, puis une fois par semaine les deux derniers mois.

### DÉGUSTATION :

Une belle robe avec des jambes épaisses. Nez intense et très aromatique. En bouche, on retrouve beaucoup d'arômes. Beaucoup de gras et de puissance avec une longue tenue sur le palais.

### ACCORD :

Ce vin peut être dégusté sur des poissons cuisinés, des viandes blanches ainsi qu'avec des fromages de chèvre ou tout autre fromage puissant. Cette cuvée peut être dégustée en apéritif.

### DISTINCTION :

**Une étoile au guide hachette. Noté 18/20 sur le guide belge des vins (meilleure note des 350 vins Français présentés). Coup de cœur sur la revue des vins de France. Sélectionnée parmi les meilleurs vins du salon des vignerons indépendants à Paris 2008.**

