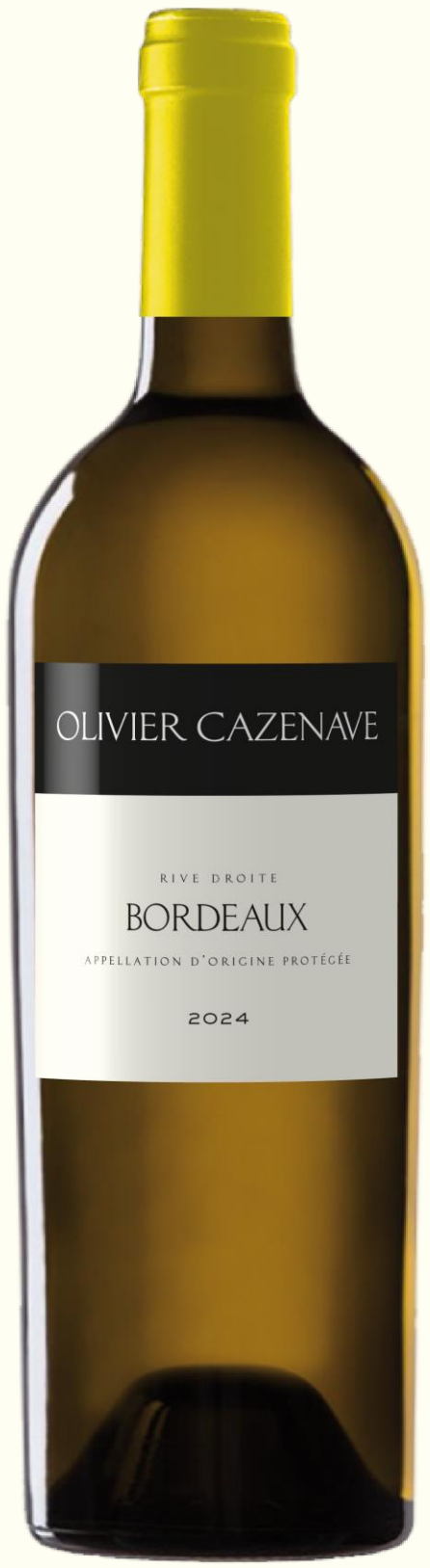
Olivier Cazenave

Bordeaux blanc

Appellation d'Origine Protégée

2024

Mon 1er Sauvignon pur jus !
Je ne faisais pas le fier sur ce coup là : millésime pas super mûr, raisins très marqués par l'acidité ...je ne voulais pas tomber dans la caricature du Sauvignon trop « tendu ».
Finalement heureux du résultat grâce à un gros travail d'élevage sur lie !



100% Sauvignon – 12,5% alcool

Argilo-Calcaire. Vignes de 2 hectares sur les coteaux de l'Entre-Mer.

Vendanges : Mécaniques.
Vinification : Pressurage direct de la vendange, encuvage en cuve inox après nettoyage des jus (débourbages). Fermentation en cuve sous staves sélectionnées pour conserver l'aromatique et protéger les jus.
Elevage : en cuve inox sous staves avec brassage régulier des lies pour une mise en bouteille au Printemps suivant (Avril).

Robe dorée aux reflets verts pomme, cristalline, sans filtration ; Notes expressives de fruits blancs et de végétal frais (buis, menthe verte).
En bouche, le vin est franc et direct, aromatique et surtout doté d'un équilibre intéressant (car souvent antinomique) entre une fraicheur marquée et une belle sucrosité.

Accords classiques sur des fruits de mer, des soupes de printemps et d'été (asperges, courgettes), poissons grillés sauce citronnée ,apéritifs sur fromages aussi...

Conseil : Servir entre 13 et 15°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE