

Jeff Carrel

Plein la Vue



*On aurait pu dire plein le nez mais.... et puis les oiseaux ont un bec.
Même les becs en zinc sentiront quelque chose.*



Appellation : VDF
Millésime : 2020
Degré : 13,5%
Cépages : Sauvignon Blanc

Terroir : Argilo-Siliceux / Climat méditerranéen exposition nord.

Conduite de la vigne : Culture Bio en conversion vers la biodynamie.

Mode de vinification : Pressurage direct / Macération sur bourbe / Débourage à froid / Vinification et élevage sans soufre à froid sur lies.

Elevage : Sans soufre à froid sur lies.

Notes de dégustation :

Nez puissant de fruits blancs et d'agrumes.
Bouche fraîche, longue et sapide sur le fruit.

En accord : L'ami de l'apéro et des coquillages...

Conseils :

Servir frais, entre 8 et 10°C

Garde conseillée : J'ai le souvenir d'un Puydeval Sauvignon 1999 qui ne se portait pas si mal 15 ans après.

