

Domaines Auriol - Ciceron, Languedoc-Roussillon, France
Lâchez les Fauves - Coup de Gueule 2019
IGP Pays d'Oc



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

Sauvignon
Grenache Blanc



Terroir

Sol argilo-calcaire



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)
Vignes palissées conduites en Guyot



Vinification

Vendanges de nuit pour la préservation de la fraîcheur du fruit
Presse par pressoir pneumatique
Préservation d'une partie des bourbes pour apporter l'équilibre et l'expression aromatique
Fermentations rapides (7 jours) à faibles températures (16 à 18°C)
Elevage de 4 à 6 mois sur lies fines en cuve inox



Service

8° C



Garde

1 à 2 ans



Accord

Fruits de mer (couteaux, tenilles)
Dinde farcie aux pommes
Salicornes
Fromage de chèvre



Dégustation

L'intensité aromatique signe ce flacon avec des arômes de citron jaune, de fruits exotiques comme le pamplemousse rose avec des pontes mentholées et citrus. La bouche est vive mais bien équilibrée et très gourmande. Un vin blanc punchy et tout en fraîcheur.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE