

PUR SAUVIGNON DE FRANCE

Vin de France

Depuis 1826, la famille Médeville cultive des vignes blanches dans une région autrefois appelée « Les grandes Côtes ». Exposées Sud Sud-Ouest, les plus anciennes parcelles de Sauvignon gris et blanc sont maintenant consacrées à l'élaboration de ce vin de France

Gorgées de soleil et de fruits, nos plus belles cuvées de sauvignon restent sur lies deux à trois ans, dans des cuves creusées à même la roche par notre grand-père au début du 20^{ème} siècle. Cet élevage long confère au sauvignon toute la douceur, la sucrosité et la générosité que seul le temps peut apporter. L'assemblage avec des cuvées plus jeunes amène la vigueur aromatique, la fraîcheur et la minéralité propres au sauvignon.

Terroir : des terres argilo-siliceuses provenant de l'érosion des coteaux sur les plaines hautes et des terres argilo-calcaires sur les sommets.

Cépage : 100% sauvignon

Vinification : Elevage sur lies fines, selon les cuvées de 8 à 48 mois.

Dégustation : Une belle robe jaune pâle. Le nez est expressif sur des notes de fruits blancs (pêche, poire) et quelques notes minérales. En bouche, du charnu et du volume de bouche avec un certain gras. Equilibre et fraîcheur lui confère une belle longueur. Quelques notes citronnées en final.

Accord : des crustacés et fruits de mer, un poisson en sauce, une volaille à la crème, une blanquette de veau, un fromage de chèvre frais.

T° service : entre 8 et 10 °C

Degré : 12,5 % vol

Garde : 2 ans et plus

Oenologue conseil : Marie-Laurence Porte



Jean Médeville & Fils
VIGNERONS DEPUIS 1826

Tel : 05 57 98 08 08 – medeville@medeville.com