



MEDEVILLE SÉLECTION

Pur Sauvignon 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 20ème 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.



Appellation

Vin de France



Cépages

100% Sauvignon



Sol

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

Vinification



Un vin mono-cépage élaboré dans l'art de l'assemblage bordelais : 3 millésimes de Sauvignon, élevés sur lies de 8 à 48 mois, assemblés pour que chacun révèle et magnifie ses caractéristiques.

Dégustation



Une belle robe jaune pâle. Le nez est intense et expressif sur des arômes de fruits blancs (pêche, poire) auxquels succèdent des notes plus minérales. Les millésimes plus anciens confèrent à la bouche le côté charnu et gras que viennent équilibrer les millésimes jeunes par leur fraîcheur aromatique aux notes citronnées, donnant toute sa force et sa complexité au Pur Sauvignon.



Suggestion

Il pourra s'accorder avec des crustacés et fruits de mer, un poisson en sauce, une volaille à la crème, une blanquette de veau, un fromage de chèvre frais.