Cosette Sauvignon Blanc IGP d'Oc



Née d'une histoire de vignes et de bistrot, cette cuvée de Sauvignon Blanc rend hommage à Cosette et à son sens du partage. Un vin frais, aromatique et naturellement léger, pensé pour accompagner les moments simples et les conversations spontanées. La vivacité du fruit, l'esprit bistrot et le plaisir de boire ensemble, tout en légèreté.

Origine: Issu de vignobles du Pays d'Oc, ce vin provient de parcelles rigoureusement sélectionnées, majoritairement situées sur des coteaux exposés au nord. Ces expositions plus fraîches, associées à des sols équilibrés, permettent de préserver l'acidité naturelle et de limiter la concentration en sucres, pour un profil léger et expressif.

Encépagement: Sauvignon Blanc

Vinification: Vendanges précoces, dès le début du mois d'août, réalisées de nuit afin de préserver les arômes, contenir naturellement le taux de sucre et garantir un degré d'alcool modéré. Vinification sur mesure avec fermentations courtes, privilégiant l'expression du fruit et la fraîcheur. Les fermentations en cuves inox à température contrôlée assurent un profil aromatique précis, net et moderne.

Dégustation: Robe jaune pâle brillante. Nez frais et expressif sur les agrumes et les fruits à chair blanche. Bouche légère, vive et désaltérante, avec une finale nette et rafraîchissante.

Potentiel de garde: à boire jeune

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, des sushis, du fromage de chèvre frais ou une salade de quinoa à la mangue et coriandre