

LE CHANT DES SIRÈNES

SAUVIGNON & CO



Le Chant des Sirènes capture parfaitement l'esprit du Sud Ouest de la France en mêlant la convivialité avec un certain art de vivre dans cette cuvée élégante et fruitée

Laissez vous séduire par cet assemblage de trois cépages, léger et contemporain, qui apporte un vent de fraîcheur.

VIGNOBLE

Les parcelles sont idéalement situées dans l'Entre-Deux-Mers, entre l'Océan Atlantique et les Pyrénées. Elles sont cultivées de manière écologique et durable par notre famille depuis plus de 150 ans. Les vignes plongent leurs racines dans un terroir argilo-calcaire exceptionnel qui permet de maintenir la fraîcheur des raisins tout en profitant de belles journées ensoleillées d'été.

Un terroir parfait pour exprimer le vrai caractère du Sauvignon.

VINIFICATION

Les différents cépages sont récoltés séparément à une maturité optimale pour chacun. Vendangés de nuit pour profiter de la fraîcheur, les raisins sont triés à l'arrivée puis pressés directement. L'ensemble des manipulations sont effectuées sous protection de gaz inerte afin de préserver les arômes délicats de ces cépages. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. La fermentation est ensuite réalisée à basse température (de 15 à 18°C). Le vin est élevé sur ses lies fines pendant plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille. Production annuelle moyenne : 60 000 bouteilles.

DEGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets brillants

Nez : Fruité, arômes d'agrumes et de notes fleuries

Bouche : Attaque franche, ample et équilibrée, zestes d'agrumes.

Belle fraîcheur. Servir à 10-12 °C

À déguster à l'apéritif, sur des coquillages et des crustacés, des salades méditerranéennes, des mets asiatiques, des poissons au four et des plats épicés et savoureux tels qu'un curry thaï ou des tajines.

"Le seul moyen de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder"
Oscar Wilde