



## Côtes de Gascogne - Sauvignon Blanc

2021

"Robe jaune pâle avec des reflets verts brillants. Élégant et puissant aux arômes de pamplemousse et de buis. Notes acidulées de pamplemousse et de fruits exotiques (fruit de la passion) qui s'achèvent sur une finale plutôt ronde."



### Cépage(s)

Sauvignon

### Terroir

Depuis la création, en 1998, notre Sauvignon Blanc est principalement issu des vignobles situés au cœur du Sud-Ouest de la France, dans la région du Gers. Entre Pyrénées et Océan Atlantique, les vignes s'épanouissent dans un environnement idéal, offrant une grande diversité de sols et de climats, particulièrement adaptés et favorables à ce cépage. "le Fat bastard" Sauvignon blanc puise son intensité de parcelles âgées de 10 à 25 ans.

### Vinification

Vendanges aux heures fraîches de la journée pour une récolte à maturité optimale. Foulage, éraflage à la réception des raisins. Pressurage direct. Réfrigération des moûts et fermentation à basse température. Contrôle régulier et rigoureux des températures. Elevage du vin sur lies pour maintenir l'acidité et lui donner du corps. VIN VEGAN.

### Accords & Service

Apéritif, salades estivales et poissons grillés.  
A déguster frais entre 11 et 13°C.