



Créé le jeudi 18 janvier 2018

>



AOC-VIN-FRONTON.COM
AOC-VIN-FRONTON.COM



6 bouteilles Laurent FADAT - Vin Blanc Sec - In Fine Sauvignon 2014

Fabricant : Laurent FADAT

Modele : In Fine Sauv

Laurent FADAT

In Fine de Laurent FADAT - Vin Blanc Sec – In Fine Sauvignon 2014

APPELLATION

Vin de Pays du Comté Tolosan

CEPAGES

Sauvignon : 100%

PRODUCTION

4 000 bouteilles

TERROIR

Les vignes sont plantées sur la commune de Fronton, à une vingtaine de kilomètres au nord de Toulouse sur un sol de boulbènes graveleuses en surface et de marnes caillouteuses en profondeur.

Le Sauvignon est un cépage originaire du Sud-Ouest que l'on retrouve dans diverses régions françaises. Il se raconte que c'est le cépage des amoureux de la vie. Son style vif et fruité incarne le dynamisme, l'humour et l'énergie.

C'est avec un perpétuel respect de la plante et une approche raisonnée de la culture que ce cépage est cultivé. Les terres sont travaillées mécaniquement un rang sur deux, décompactées pour ce qui est du rang engazonné au sein duquel la vie organique participe largement à une préservation des sols. Afin de limiter le risque de pollution, il n'y a pas de désherbage résiduaire, ni d'anti-botrytis. La diversité biologique de ce terroir confère aux raisins une pleine expression du terroir.

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à pleine maturité de leur expression de fruit et ce, la nuit. Puis, un doux pressurage et une fermentation à 17 degrés pendant environ deux semaines lui apportent fraîcheur, fruit et équilibre. La rondeur est quant à elle apportée par le travail des bourbes filtrées et fermentées en barrique de chêne puis bâtonnées pendant deux mois sur lies fines. Une seule filtration légère avant la mise en bouteille permettra de préserver toutes les qualités olfactives et gustatives du vin.

DEGUSTATION

Les reflets pales, le nez fin et complexe préparent une bouche sur les fruits secs et les fleurs

blanches soutenues par un soyeux remarquable.

ACCORDS GOURMANDS

Dès l'apéritif et tout au long d'un repas sur des fruits de mer, des volailles et des fromages à pâte dure.

CONDITIONNEMENT

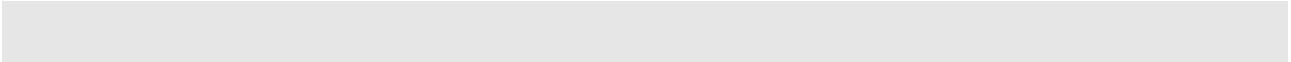
Bouteille type « Bourguignonne » 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €57.00



Créé le jeudi 18 janvier 2018

>



Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 28 décembre 2015