

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

SAUVIGNON 2018 IGP PAYS D'HERAULT

Cépage: 100% Sauvignon

Caractéristiques du millésime : Hiver froid et humide avec quelques tempêtes et un épisode neigeux fin février, records de pluie au printemps, canicule en été avec un épisode pluvieux au début du mois d'août qui a permis la conservation du jus dans les baies. Pour les vendanges les conditions météorologiques ont été idéales, ces vendanges sont les plus longues de l'histoire du Domaine.

Un Millésime généreux.

Vinification : Vendanges mécaniques dès la fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente à 17 - 18°C de 6 semaines. Elevage sur lies en cuve inox pendant trois mois.

Terroirs : Félines est une plaine en pente douce encadrée par l'étang de Thau et une réserve ornithologique, le sol, argilo-calcaire est composé de molasses à esquilles calcaires (altitude de 2 à 20m).

La Coulette versant Est d'une colline aux sols rouges sablo-graveleux, (altitude 80m).

Notre agriculture est raisonnée.

Dégustation : Ce Sauvignon, caractérisé par une bouche fraîche et légère, développe une finale persistante. Au premier abord, le nez est très aromatique, avec un arôme intense de bruyère. Il développe ensuite des notes florales, ainsi que des arômes de buis et de fruits exotiques tel que le litchi. On y retrouve aussi des notes d'agrumes, comme le pamplemousse et le citron vert. Sa robe est jaune, claire et dorée, avec des nuances vertes.

A boire dans les 2 ans

Conseils Gastronomiques : poissons grillés, noix de St Jaques, cabillaud aux noisettes, filets de soles, et aussi pour le plaisir à l'apéritif.

Température idéale de service : 8 à 10°

