

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE L'ENGARRAN

La Lionne

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Récolte au lever du jour pour profiter de la fraîcheur du matin. Vinification parcellaire. Pressurage pneumatique progressif avec sélection des différents jus. Pour cette cuvée, seuls les vins de coulée sont utilisés pour exprimer la fraîcheur aromatique.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale, Terra Vitis

Degré d'alcool : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Un joli jaune pâle, vif et limpide.

Nez : Agrumes, fleurs blanches, poire, touche exotique.

Bouche : Équilibre entre fraîcheur et rondeur, la poire et l'exotisme contrebalancent le menthol, le citron et le gingembre. La finale est longue et typée !

SERVICE

Température : 10/12°C

Accords mets et vins : Sur des sushis ou des brochettes à la thaïlandaise, avec un loup au fenouil, une brandade de morue ou une langouste grillée, un poulet mariné au citron : n'oubliez pas les fromages de chèvre et les gâteaux à l'amande ou à l'abricot !

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE L'ENGARRAN - Route de Lavérune - 34880 LAVÉRUNE

+33 (0)4 67 47 00 02 - contact@chateau-engarran.com - www.chateau-engarran.com