

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

FLORES

Sauvignon Signature

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon blanc

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 6,20€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-limoneux

Vinification : Récolte nocturne. Réception des raisins sous CO₂ pour éviter l'oxydation des jus. Réfrigération de la vendange, égouttage et pressurage pneumatique. Débourageage après une nuit de décantation. Macération, puis filtration et réincorporation des meilleurs lots de bourbes pour une expression aromatique plus intense. Fermentation lente à température contrôlée (16 à 18°C). Soutirage, puis élevage court et mise en bouteilles précoce pour préserver le fruit.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 50 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Limpide et brillante, de couleur or pâle aux reflets verts.

Nez : Très intense mêlant des arômes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion) à des notes de buis et bourgeons de cassis.

Bouche : Fraîche et équilibrée. Finale acidulée, zeste de pamplemousse.

SERVICE

Température : 8/12°C

Accords mets et vins : Le compagnon idéal des fruits de mer ou d'un poisson grillé.

Conditionnement : 75 cl



FLORES - 5 avenue des vendanges - 34510 FLORENSAC
+33 (0)4 67 77 00 20 - caveau@flores.vin - www.flores.vin