

La precisión y vigilancia durante las selecciones de parcelas combinadas con técnicas de extracción adaptadas a la cosecha han permitido vinificar materias primas con cualidades notables. La reducción de las dosis de cobre en el viñedo también ha permitido, durante años, un mayor trabajo en las lías, que permanecen protectoras durante mucho tiempo y evitan el uso de SO<sub>2</sub> inmediatamente después de la fermentación. Los vinos son más rectos, más puros y su aroma es mucho más estable.

## ORIGEN

IGP Côtes de Gascogne



## CEPAS

100% Sauvignon Blanc

## VINIFICACIÓN

Vendimia mecánica (entre las 4 y las 9 de la mañana) después de probar las uvas. Maceración pelicular (8-12 horas). Prensa y estancamiento en frío (8/10°C) durante unos días - Reincorporación de las lías finas filtradas. Fermentación entre 16-18°C.

## CRIANZA

Sobre lías finas durante unas semanas.



## SUELO

Arcilla-caliza y arcilla limosa

## DENSIDAD

4 500 pies/ha

## EDAD DE LAS VIDES

25 años.

## RENDIMIENTO

60 hl/ha.

## PRIMERA VINIFICACIÓN

1996

## CATA

Color amarillo pálido y brillante con algunos reflejos verdes. La nariz revela intensas notas cítricas (limón y lima) seguidas de notas de boj, pomelo y flor de saúco. Elegante en el paladar, con un buen equilibrio entre un ataque suave y un final fresco.

## SUGERENCIAS

Aperitivo, mariscos, mejillones, filete de lucioperca con eneldo, lenguado meunière, carnes blancas.

## AWARDS

Vintage 2018



Gold Medal

Vintage 2017



Gold Medals

