

Bonfils Réserve – Sauvignon



IGP Pays d'Oc

VINIFICATION

Les raisins blancs sont vendangés pendant la nuit ou au petit matin, afin que leur température soit la plus fraîche possible à leur arrivée à la winery. Après éraflage, les baies sont pressées en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Le moût est refroidi pendant 48 heures afin de vinifier des jus très clairs. La fermentation dure 2 jours minimum, à 16 °C environ.

Certains vins, en fonction de leur parcelle d'origine ou du potentiel de leurs raisins, sont élevés sur lies fines et soumis quotidiennement à un bâtonnage en cuve ou en fûts. Cette opération permet au vin de gagner en complexité. Elle a lieu après la fermentation alcoolique et dure 2 semaines minimum.

L'étape la plus importante est sans doute l'assemblage, qui se déroule mi-janvier. L'objectif est de créer un vin rafraîchissant, complexe et élégant, dans le style le plus proche possible du millésime précédent.

DÉGUSTATION

Jolie robe limpide avec des reflets brillants. Nez caractéristique de buis, de groseille à maquereaux, de genêt, de pamplemousse et de bourgeon de cassis. Ce vin sec et aromatique se distingue par sa finesse et son élégance en bouche.

Vous apprécierez sa fraîcheur lors d'un apéritif de bienvenue, sur un plateau de coquillages, du poisson ou un fromage de chèvre. Servir à 10-12 °C.