

# SARMENTS 2022

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

---

## CÉPAGES

55% Viognier, 45% Sauvignon

## RENDEMENTS

40 hL/ha

## ÂGE DES VIGNES

Entre 35 et 40 ans

## GÉOLOGIES DES SOLS

Sols Argilo-Calcaire.

Versant Nord

## VINIFICATIONS

Vendanges manuelles nocturne.

Fermentation à basse température, en cuve Inox.

Macération pelliculaire.

## ÉLEVAGE

Élevée en fût de chêne français durant 6 mois.

## PRODUCTION TOTALE

5 000 bouteilles

## DÉGUSTATION

Ce mariage de Viognier et Sauvignon, à la robe or clair, révèle ses arômes intenses de cédrat, de fleurs blanches et une pointe de vanille fraîche. Nez puissant de pêche, d'abricot, de fleur blanche avec une finale fraîche et acidulée. Un nez qui se complexifie dans le verre au fur et à mesure que le vin se réchauffe et s'oxygène.

L'attaque est fraîche, fruitée et agréable. On retrouve les sensations trouvées au nez avec les fruits à chair blanche (abricot, pêche de vigne), les notes florales, les notes douces de vanille, le tout maintenu par une belle arête acide qui amène au produit toute sa complexité.

## CONSEILS DU SOMMELIER

Avec un équilibre qui allie fruité et fraîcheur, cette cuvée est un parfait choix pour l'apéritif et s'accorde également avec les fruits de mer, les viandes blanches et la cuisine Thai.

## RÉCOMPENSES

Millésime 2022 Decanter World Wine Awards 2019 90/100pts

Millésime 2021 Guide Tulipe Rouge, Meilleurs Vins de France

Millésime 2019 Wine Advocate Robert Parker Note 89 / 100 points

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 87 / 100 points

