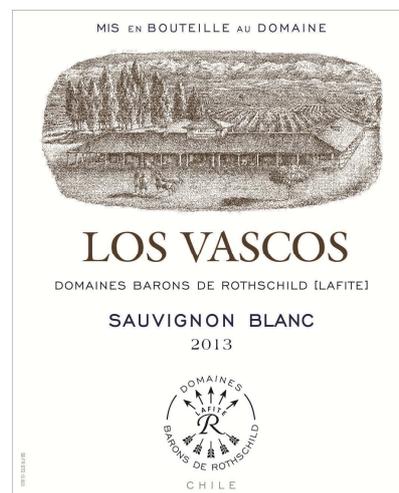


# LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC 2013

**CÉPAGE :** 100% Sauvignon Blanc



## CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Le printemps a été particulièrement frais à Casablanca. Le début de l'été a été marqué par des températures basses et un ciel nuageux, ce qui a engendré un retard à la véraison. Ce retard a persisté jusqu'à la récolte, la maturité optimale des raisins ayant nécessité de retarder la vendange de deux pleines semaines.

Ces conditions climatiques se reflètent dans ce millésime 2013 fruité avec des touches herbacées légèrement plus marquées, un degré alcoolique moindre et une acidité plus élevée.

## VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

**Vinification :** Les raisins ont été triés avant d'être refroidis et macérés pendant quelques heures. Ils ont ensuite été pressés pour obtenir le jus qui sera fermenté à basse température afin de conserver tout le potentiel aromatique.

**Mise en bouteille :** Août 2013 à février 2014

**Acidité totale :** 4,2 g/l

**pH :** 3,2

**Alcool :** 13,0° vol.

**Production :** 15 000 caisses

## NOTES DE DÉGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets verdâtres.

Au nez, l'abondance de fruits est surtout marquée par des notes de pêche blanche, ananas, litchi, poire, pomme verte, melon et lime avec quelques touches herbacées telles que la sauge et le fenouil et une pointe de piment vert. La bouche est fraîche et évolue sur une acidité équilibrée et persistante.

À boire jeune, avant deux ans, pour mieux apprécier ses arômes.

A servir en apéritif. Ce vin atteint son plein potentiel accompagné de fruits de mer ou d'une belle salade. Servir frais entre 10 et 12°C.