

# CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE LA VILLA

## AOP Languedoc

demeter

Expérience Ultime



### Présentation

Le domaine est situé au Nord-Ouest de Montpellier, adossé aux portes du Causse du Larzac, à une altitude comprise entre 150 et 350 mètres sur une surface de 9,6 hectares. On retrouve deux sols différents, d'une part des ruffes, sol très filtrant et riche en minéraux, et d'autre part un sol de grès et de schistes, plus profond, fracturé et permettant la constitution d'une réserve d'eau. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire, les vignes sont situées dans une zone climatique connaissant de grandes amplitudes thermiques. L'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une certaine fraîcheur durant les nuits estivales, bénéfiques à une maturation lente et progressive des baies.



### Vinification & élevage

Ces parcelles sont issues d'une sélection parcellaire entourant la Villa. Elles sont situées sur le sommet du vignoble provenant d'un terroir de schistes polyphoniques très particulier d'origine volcanique. Les raisins sont récoltés à la main, tôt le matin afin de préserver l'intégrité des baies. Les raisins placés dans une chambre froide sont pressurés le lendemain matin à 8°C. La maîtrise de la température est primordiale pour conserver la fraîcheur, le fruit et la qualité aromatique. Les différents cépages sont récoltés séparément afin d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite envoyés en cuve pour débourage avant le départ de la fermentation. A mi-fermentation, une partie des moûts est entonnée en barriques pour un élevage sur lies avec bâtonnages qui suit durant 8 mois environ.



### Notes de dégustation

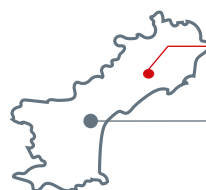
La robe est dotée d'une belle couleur jaune clair, limpide avec des reflets or. Le nez est très complexe dévoilant des notes de fleurs blanches, fruits à chair blanche et pierre à fusils.

La bouche est délicate et toute en finesse montrant un bel équilibre aromatique sur les notes fruitées. Attaque onctueuse et d'une grande fraîcheur qui révèle et des notes finement boisées.



### Encépagement

Grenache Blanc, Roussanne,  
Vermentino, Viognier



Château La Sauvageonne

Narbonne

A servir à 13° C avec des poissons à chair blanche basses cuissons, volailles de type pintade, poularde, chapon.

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



GÉRARD BERTRAND