

# CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE LA VILLA

AOP Languedoc

demeter

Alma del lugar



## Presentación

El Château La Sauvageonne es un lugar legendario. Su exposición, su emplazamiento y su terroir le confieren un carácter único. Las parcelas se encuentran en el centro-norte de L'Hérault, adosadas a los relieves de la meseta calcárea de Larzac (Causse de Larzac). Esta zona climática se caracteriza por grandes oscilaciones térmicas: la distancia que la separa del mar y la proximidad de la meseta calcárea aportan noches frescas durante el verano, lo que favorece la coloración de las bayas gracias a una maduración lenta y progresiva.



## Vinificación y crianza

Las diferentes variedades de uva se cosechan manualmente y por separado cuando se alcanza la madurez óptima para cada una. Las uvas se despalillan, se enfrían a 8°C y se envían a la prensa para extraer el mosto rosado. Las variedades de uva roja Garnacha y Mourvèdre se prensan con delicadeza, simultáneamente con las variedades de uva blanca Vermentino y Viognier (co-fermentación). Los jugos se ponen en barriles 100% nuevos para la fermentación y el envejecimiento.



## Notas de cata

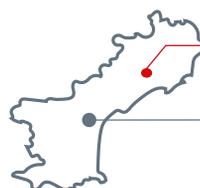
Este vino parece más un blanco que un rosado. La nariz revela notas de florales de violeta y espino, de fresa triturada y especias dulces. Muy poderoso y generoso en la boca, el grano es aterciopelado y de una frescura revitalizante. El vino está construido sobre la tensión e imbuido de una brillante salinidad.

Para ser disfrutado a 12-13°C con pescado, aves y quesos frescos.



## Variedades de uvas

Garnacha, Mourvèdre, Vermentino, Viognier



Château La Sauvageonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND