



VIVANT À SOUVI

... Le gel n'apporte pas toujours que de mauvaises nouvelles... Conséquence de la vague de froid de 2017, 70% des raisins sont détruits pour notre deuxième récolte, mais la solidarité d'amis vignerons et le bouche à oreille nous ont permis de rencontrer Olivier et ses belles parcelles. Aujourd'hui nous travaillons ensemble, plus que jamais, pour élaborer deux cuvées. Ainsi sont nés Saturday night At Souvi et Vivant À Souvi ...

Cépages : Grenache blanc

Terroir : Terroirs d'argiles blanches et grès de Souvignargues

Viticulture : Écologique

Vinification : Les vendanges sont strictement manuelles, et la vinification a lieu en cuve béton avec les deux cépages réunis

Rendement : 40 hl/ha

Dégustation : Un blanc au nez exotique avec des notes d'ananas, zeste de citron et des fruits à chair blanche mûrs, et une bouche gourmande et légèrement acidulé

Degrés : 12 %

SO2 : 0 mg/litre ajouté

Temps de garde : De 2 à 4 ans.

Température de dégustation : Servir frais entre 8 et 12 °C

