

VIGNERONS DE FLORENSAC

Signature (Sauvignon
Blanc) 2022

22,76\$

* Prix de détail suggéré

FLORES

Code produit	15242512
Agent	Amphora - Vins fins
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Indication géographique protégée
Région	Languedoc-Roussillon
Sous-région	Hérault
Appellation	Pays d'Oc
Pourcentage d'alcool	12%
Couleur	Blanc
Taux de sucre	<1 g/L
Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion), notes de buis et bourgeons de cassis. En bouche, frais et équilibré. Finale acidulée, zeste de pamplemousse. Le compagnon idéal des fruits de mer ou d'un poisson grillé.

NOTES SUR LE PRODUIT

Un vin, un terroir, une empreinte. Terroir privilégié face à la mer, culture raisonnée, recyclage des résidus et même énergie propre grâce à son parc photovoltaïque sont autant d'atouts au service d'une vinification qui met le cap sur l'authenticité et l'excellence. Florès, c'est FAMILIAL, LIBRE, ORIGINEL, RESPONSABLE, ÉQUITABLE et SOLIDAIRE.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange nocturne. Réception des raisins sous CO2 pour éviter l'oxydation des jus. Réfrigération de la vendange, égouttage et pressurage pneumatique. Débourageage après une nuit de décantation. Macération puis filtration et réincorporation des meilleurs lots de bourbes pour une expression aromatique plus intense. Fermentation lente à température contrôlée (16/18°C). Soutirage puis élevage court et mise en bouteilles précoce pour préserver le fruit.

