ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882




# Elisabeth Sauvignon

ROU198

## Historique

Elisabeth Prataviera, vigneronne amoureuse de son terroir, n'a qu'une idée lorsqu'elle devient la troisième génération à prendre les rennes du domaine familial dans les années 1980 : devenir une référence en Côtes-de-Gascogne en terme de respect du terroir et de qualité des vins. Très rapidement, elle met en place de nombreuses actions afin de rendre au sol sa richesse si nécessaire pour une bonne culture de la vigne en commençant par enherber un rang de vignes sur deux par semence d'engrais verts. Toujours dans cette recherche de qualité et de respect de l'environnement, telle une obsession, Elisabeth n'a eu cesse d'optimiser sa culture de la vigne afin de diminuer significativement l'utilisation de produits chimiques. Aujourd'hui, certifié Hautes Valeurs Environnementales et situé sur un site marin géologique renommé où l'on trouve encore de nombreux fossiles, Elisabeth produit des vins d'une fraîcheur et d'une minéralité déconcertantes.

## Reconnaissance

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | France | **Producteur** | Domaine Elisabeth |
| **Région vinicole** | Sud-Ouest | **Cépage(s)** | sauvignon blanc |
| **Appellation** | IGP Côtes de Gascogne | **Conservation** | 3-4 ans |
| **Service** | 9 – 11 °C | | |

## Description

**Oeil** Robe jaune pâle avec reflets dorés

**Nez** Fleurs blanches, citron vert et poire

**Bouche** Sauvignon blanc classique, minéral, frais, citronné et élégant. Abricot, litchi, amande grillée. Rond et long, avec une finale saline.

**Accord mets/vin** En apéritif ou accompagnant poisson, coquillages, huitres, fromage de chèvre

**Commentaires** Macération pelliculaire. Pressurage sous azote. Stabulation à froid sur bourbes. Fermentation basse température. Élevage sur lies fines
Sucre résiduel: 0.9 g/l

**Développement durable.**

## En une ligne