



## ● Elisabeth Colombard-Sauvignon

ROU197

### 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Elisabeth
<b>Région viticole</b>	Sud-Ouest	<b>Cépage(s)</b>	50% sauvignon blanc, 50% colombard
<b>Appellation</b>	IGP Côtes de Gascogne	<b>Conservation</b>	3-4 ans
<b>Service</b>	9 – 11 °C		

### Description

#### Oeil

jaune pâle aux reflets dorés

#### Nez

Fleurs blanches, pêche blanche et agrumes.

#### Bouche

Vin sec vif, élégant et rafraîchissant. Minéral, pamplemousse, ananas, beau volume et longue finale.

### Accord mets/vin

Fruits de mer, carpaccios et tartares de poisson.

### Commentaires

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

### En une ligne