



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 viticole	Sud-Ouest	Cépage(s)	100% 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, huîtres, 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

En une ligne