

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE DES AIRES HAUTES

SAUVIGNON – Gilles Chabbert

IGP Pays d'Oc



Les Aires Hautes fait partie de ces domaines modernes du Minervois qui ont la volonté d'exprimer la plus grande maturité du fruit. Toute la gamme est réalisée avec un travail important à la vigne, à une vendange manuelle et un tri sévère de chaque grappe, ainsi que l'absence de collage et de filtration.

Production très faible de 6000 cols environ par millésime

Terroir

Marnes et grès

Cépages :

Sauvignon 100 %

Rendement :

45 hectolitres / hectare.

Vinification :

Pressurage direct, débourage puis stabulation de 96 heures.

Mise en fermentation des jus en cuve inox à basse température (16 à 18°)

Elevage sur lies fines de deux mois avant mise en bouteille

Dégustation

C'est un sauvignon est tout en finesse avec de la fraîcheur et minéralité.

Au nez, il révèle, sans exubérance, les arômes caractéristiques de son cépage : agrumes, genêt, bourgeon de cassis.

