



**LA COUR DES DAMES**

# Sauvignon Blanc

*Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.*

*De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.*

*En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.*



## APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

## CÉPAGE

100% Sauvignon blanc

## SOL

Ce Sauvignon blanc est cultivé sur des sols calcaires dans la Région du Gard, des plaines de l'Hérault et la vallée de l'Aude. Une partie vient de l'Est-Audois, région froide, qui apportera acidité et fraîcheur au vin.

## ÉLABORATION

Les vendanges se déroulent tôt le matin et les raisins sont transportés rapidement en cuverie. Le pressurage s'effectue après une courte macération pelliculaire (8 heures). La fermentation alcoolique est réalisée dans des cuves inox à basse température (15 à 18°C). L'élevage a lieu pendant quelques mois sur lies fines, sous atmosphère carbonique. L'embouteillage de ce Sauvignon blanc est précoce. Il n'y pas de fermentation malolactique.

## NOTES DE DÉGUSTATION

D'une jolie robe jaune pâle, notre Sauvignon Blanc est riche et aromatique, avec des saveurs intenses de fruits et des notes végétales : groseille, fruit de la passion, tomate verte, fraise des bois, citron. Il a des nuances florales (chèvrefeuille), ainsi qu'un parfum minéral de silex. En bouche, il est très frais avec une bonne acidité et une finale riche et ronde.

## METS & VINS

Servir très frais (8°C) en apéritif, avec les fruits de mer, les poissons et la cuisine de l'été.



[www.lacourdesdames.com](http://www.lacourdesdames.com)