

# Sauvignon

## Terroir « Sarrasine »

Ardèche

Indication Géographique Protégée



*Sarrasine est un lieu-dit de la commune de Berrias-et-Casteljau où est cultivé ce Sauvignon, sur un terroir conservant la fraîcheur de la vallée du Chassezac pour exprimer toute sa richesse aromatique.*

*« Robe limpide d'un jaune paille brillant. Nez de citron, pomme verte et poire avec une touche de bourgeon de cassis. Attaque nette avec de l'élégance et une finale gourmande sur une belle vivacité. »*

*Fabrice Sommier – MOF Sommelier*

*« Nez frais, très net, zeste de citron, note minérale, très sapide, pulpeux, sans exubérance »*

*Le Point – Octobre 2017*

### CEPAGE

Sauvignon blanc

### TERROIR

Situé au sud-est de l'Ardèche, c'est un terroir de marne et argilo-calcaire en demi-coteaux.

On y cultive le cépage Sauvignon qui s'épanouit en profitant de la chaleur de la vallée et de la richesse de l'ensoleillement.

### VINIFICATION

Cette cuvée est élaborée à partir des premiers jus de gouttes et de presse afin de conserver toute la fraîcheur et l'intensité aromatique de ce cépage.

Seule la première fermentation est recherchée avec un strict contrôle des températures et un élevage sur lies de plusieurs mois pour extraire la texture et les arômes du cépage.

### DESCRIPTION DU VIN

Une belle robe or, des arômes intenses d'agrumes (pamplemousse) et floraux révélés par un très bel équilibre entre vivacité et fraîcheur.

### DEGUSTATION

Excellent en apéritif, il accompagnera à merveille poissons grillés et crustacés et vous étonnera sur des fromages de chèvre secs ou chauds.

Conseil de Fabrice Sommier : Filet de poisson blanc et sabayon yuzu.

À servir entre 10° et 12°C.

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans pour profiter de la fraîcheur de ses arômes.

### RECOMPENSES

2019 : Médaille de Bronze – Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2021

2018 : 1 étoile – Guide Hachette des Vins 2021

2017 : Médaille de Bronze - prix Plaisir Bettane & Desseauve 2019

2016 : Médaille d'Argent – Concours National des vins IGP de France 2018

2016 : Note 16,5/20 – Le Point

VIGNERONS ARDÉCHOIS  
Diplôme 1991

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – [accueil@vignerons-ardechois.com](mailto:accueil@vignerons-ardechois.com) – [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)