

# MOULIN MONTARELS

## Sauvignon Blanc

### ALIGNAN DU VENT

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Côtes de Thongue
- **Terroir** : Argilo-Calcaire
- **Cépage** : Sauvignon Blanc (100%)



**Vinification** : Les raisins sont issus des parcelles à belle maturité. Dès l'arrivée à la cave, ils subissent un pressurage direct ; les moûts sont placés en stabulation à très basse température afin d'assurer leur débourbage. La fermentation alcoolique se déroule en cuves béton pendant 16 jours environ à une température contrôlée comprise entre 14 et 18 °C. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines. Un léger collage est réalisé avant filtration et mise en bouteilles.

**Notes de Dégustation** : Avec une robe jaune à reflets verts, ce sauvignon offre un nez de fruits exotiques, de fleurs blanches ainsi que de subtiles notes végétales. En bouche il présente une bonne acidité, une jolie minéralité mais aussi une belle rondeur.

**Accords Mets & Vins** : Blanc qui accompagnera tous les produits de la mer ou de nombreux fromages comme Cantal, Beaufort ou chèvre. Servir autour de 10 et 12°C.

# MOULIN MONTARELS

## Sauvignon Blanc

### ALIGNAN DU VENT

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Côtes de Thongue
- **Terroir** : Clay and limestone.
- **Varietal** : Sauvignon Blanc (100%)



**Vinification** : Grapes come from high maturity plots. Direct pressing on arrival at the cellar and cold settling of the must. Alcoholic fermentation takes place in concrete vats during approximately 16 days under controlled temperature between 14 and 18°C. Wines are then aged on fine lees. A light fining is realized before filtration and bottling.

**Tasting Notes** : Yellow colour with green reflection, this sauvignon offers aromas of exotic fruit, white flowers as well as subtle plant notes. The mouth reveals a good acidity, but also minerality and sweetness.

**Food & Wine Pairing** This white wine will be perfect with all sea food and cheese such as goat cheese. Serve at around 10 et 12°C.