le FAT bastard

SAUVIGNON BLANC
CÔTES DE GASCOGNE





Vinification

Vendanges aux heures fraîches de la journée pour une récolte à maturité optimale.

Foulage, éraflage à la réception des raisins.

Pressurage direct.

Réfrigération des moûts et fermentation à basse température. Contrôle régulier et rigoureux des températures.

Elevage du vin sur lies pour maintenir l'acidité et lui donner du corps.

Dégustation

Robe *jaune pâle* avec des reflets *verts brillants*.

Elégant et puissant aux *arômes de pamplemousse* et de buis.

Notes acidulées de pamplemousse et de *fruits exotiques* (fruit de la passion) qui s'achèvent sur une *finale plutôt ronde*.

Accords

A savourer avec…

Apéritif, salades estivales et poissons grillés.

Made en France



Depuis la création, en *1998*, notre Sauvignon Blanc est principalement issu des *vignobles situés au coeur du Sud-Ouest* de la France, dans la région du Gers. Entre Pyrénées et Océan Atlantique, les vignes s'épanouissent dans un *environnement idéal*, offrant une grande *diversité de sols et de climats*, particulièrement adaptés et favorables à ce cépage. "*le* FAT *bastard*" Sauvignon blanc puise son intensité de parcelles âgées de 10 à 25 ans.