



Villa des Anges

NV



Sauvignon Blanc

Limoux ,Gaja & Villedieu

IGP Pays d'Oc

Αμπελώνες: Capestang, Hérault. Υψόμετρο: 12m slm.
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Sauvignon.
Έδαφος: χαλίκι και επιφανειακό αργίλιο στους λόφους του Capestang.
Μεσογειακό κλίμα χωρίς περιορισμό νερού.
Γεωπονικό σύστημα: Το κάθε κλήμα καλλιεργείται αναλόγως της ηλικίας του.
Ηλικία αμπέλου: 15 ετών.
Μέθοδος συγκομιδής: μηχανική συγκομιδή το βράδυ στην κατάλληλη ωριμότητα του καρπού.
Απόδοση: 80 hl / ha.
Οινοποίηση: σύνθλιψη και συμπίεση των σταφυλιών. Μηλογαλακτική ζύμωση του μούστου κατά 20% σε χαμηλή θερμοκρασία.
Ωρίμανση: το κρασί ωριμάζει 2 μήνες σε οινολάσπη

Συνδυάζεται με : ταιριάζει καλά με οτιδήποτε, από απεριτίφ έως κάρυ κοτόπουλου, όπως εκλεπτυσμένα τυριά κατσίκας και τάρτες μήλου....

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 10-12 ° C.

Αναλυτικά δεδομένα:	
Περιεκτικότητα σε αλκοόλ	12%
Υπολειμματικά αναγωγικά σάκχαρα	0,46g / λίτρο
Ολική οξύτητα	5,51 g / λίτρο
pH	3,04
Καθαρό ξηρό εκχύλισμα	16,4g / λίτρο