



CROCODILE Style

IGP Côtes de Gascogne

BLANC



TERROIR • Des sols argilo-calcaires mélangés à des sables fauves pour exprimer tout le potentiel du Sauvignon.



VINIFICATION • Une macération pelliculaire à froid de 12 heures est réalisée pour extraire les précurseurs aromatiques. Avant le pressurage pneumatique, une marche statique est effectuée pour sélectionner les jus. La fermentation est réalisée à 15°C. Les lies fi ne sont réintroduites en fin de fermentation pour intensifier les arômes variétaux.



ASSEMBLAGE • 100% Sauvignon



DÉGUSTATION • Aspect brillant avec des reflets verts. Le nez intense est un mélange élégant d'arômes d'agrumes, de sureau et de groseille blanche, d'agrumes, de sureau et de groseille blanche. La bouche fraîche et explosive révèle des saveurs complexes et fruitées. Un vin idéal à partager.



METS & VIN • Le Crocodile Style Sauvignon se prête bien à l'apéritif et se marie bien avec les poissons grillés ou cuits à la vapeur. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



SERVICE • Servir entre à 10 et 12°C.



i Joseph Castan

Lieu-dit St. Jean d'Aumières 34150 Gignac
Tel : 04 67 40 00 64 - Fax : 04 67 16 47 62
contact@josephcastan.com - www.josephcastan.com