



ALAIN FAGET

Domaine de SANCET

Côte de Gascogne blanc

Indication géographique protégée

Millésime 2017

Production

100 000 bouteilles de 75 cl

Cépages

Colombard,
Gros Manseng,
Sauvignon,
Ugni blanc

Vendanges

Après un très bel été, la récolte a commencé à partir de septembre 2017. Elle s'effectue très tôt le matin et si nécessaire la nuit pour cueillir des raisins frais et aromatiques, à l'aide d'une machine à égrappoir.

Vinification

En cuve inox, stabulation liquide à froid (10 jours à 6°)

Fermentation alcoolique entre 16 et 18°.

Présentation

Bouteille bordelaise 750 ml

Capsule à vis

Carton de 6 bouteilles de 750 ml couchées

Dégustation

Robe vert pâle, très brillant. Nez riche en nuances fruitées aux accents de pamplemousse évolution minérale et pêche blanche. Vif en bouche, finale harmonieuse. Vin très rafraîchissant et festif.

Analyse

Degré : 11,5 % vol

pH : 3,43 g/l

Acidité totale : 5,40 g/l

Acidité volatile : 0,36 g/l

Sucres : 3,67 g/l

Vignoble

Age : 10-20 ans

Orientation : nord-ouest

Climat : océanique

Sol : argilo-graveleux

Densité plantation : 4000 pieds/ha

Rendement : 90 hL/ha



Gencod bouteille: 3285631301024

Gencod carton: 3285631361028