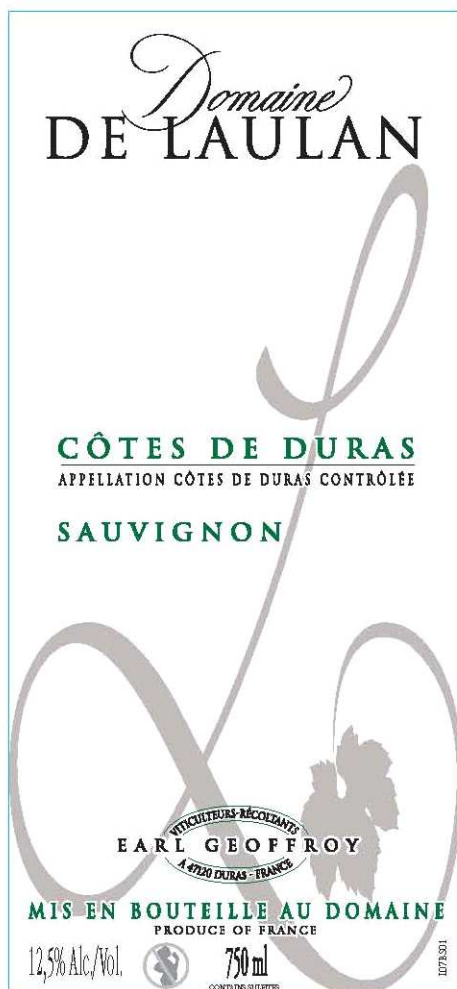


FICHE TECHNIQUE
VIN BLANC SAUVIGNON DOMAINE DE LAULAN

DOMAINE DE LAULAN
Côtes de Duras

Propriétaire : EARL GEOFFROY
Adresse : Domaine de Laulan
47120 Duras
Téléphone : 05-53-83-73-69
Télécopie : 05-53-83-81-54
Email : contact@domainelaulan.com

PRESENTATION DU VIN



Les récompenses :

Millésime 2006

Coup de cœur Guide Hachette des vins 2008
Médaille d'Or au Concours Des Grands Vins de France de Macon 2007
Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2007
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2007

Vinification :

Ce vin blanc sec est obtenu à partir du cépage sauvignon. Après débourbage, ce vin a été vinifié en cuves en acier inoxydable. La température de vinification est maîtrisée aux alentours de 16-18 °C de façon à conserver l'intégralité des arômes du Sauvignon.

Dégustation :

Frais et fruité, ce vin présente une robe claire nuancée de tons verdâtres. Le cépage Sauvignon donne à ce vin blanc un fruité très recherché. Le nez est puissant avec des notes de buis, de chlorophylle et d'œillet, de citron, de pamplemousse. La bouche démarre sur une bonne attaque très aromatique de bourgeon de cassis, d'agrumes. L'évolution se fait vers des arômes exotiques type fruit de la passion, abricot, pêche de vigne. Le Sauvignon du Domaine de Laulan a quelque soit les millésimes beaucoup de rondeur et une longueur en bouche persistante due a beaucoup de gras. Cette persistance est due à un ensoleillement important, le vignoble étant exposé sur une pente plein Sud.

Les conseils du sommelier :

Jeune ce Sauvignon peut se consommer seul en apéritif ou au cours du repas avec du saumon fumé, des fruits de mer, des charcuteries fumées (jambons, saucissons), des salades composées. Plus âgé, il accompagne à merveille les poissons blancs.