




LE CERF DES COTEAUX

2024

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

La marque Le Cerf des Coteaux est le fruit d'un hommage rendu à notre environnement, à ses terroirs vallonnés et à la faune qui l'habite. Notre cave coopérative est entourée de nature que nous voulons mettre en avant.

Le cerf, animal majestueux bien connu de notre région, et les coteaux qui font la beauté de notre terroir sont mis à l'honneur dans ce vin authentique produit par nos viticulteurs, vinifié et élevé par nos œnologues et mis en bouteille par nos soins.

	Sols Argilo-calcaire		Appellation AOP Bordeaux
	Assemblage 100% Sauvignon		

Vinification

Les grappes sont récoltées tôt le matin pour conserver toute la fraîcheur des baies. S'en suit alors un **pressurage direct** ; les grappes sont pressées directement sans macération préalable. Nous procédons ensuite au **débourage**, qui consiste à décanter le jus de raisin avant le départ en fermentation. Nous effectuons ensuite une **fermentation à basse température (16°C)** pour préserver tous les arômes du fruit.

Notes de dégustation

Robe | Jolie robe jaune pâle aux reflets brillants

Nez | Bouquet vibrant d'agrumes frais, tels que le citron et le pamplemousse, enrichi de notes florales et de fruits blancs.

Bouche | Une attaque franche et zestée, où les agrumes se mêlent à une minéralité subtile, créant un bel équilibre. La finale, nette et rafraîchissante, laisse une agréable sensation de légèreté.

Léger ● ● ● ● Puissant

Fruité ● ● ● ● Structuré

Sec ● ● ● ● Doux

Conseils de service

A déguster frais entre 8 et 10°C

Le Cerf des Coteaux blanc sera idéal en apéritif. Il accompagnera également à merveille des huîtres, une terrine de volaille, un poulet rôti, un lapin à la moutarde ou encore un plateau de fromage (comté, brie, etc.)