

# 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.



	<b>Sols</b> Argilo-calcaire		<b>Appellation</b> AOP Bordeaux
			<b>Assemblage</b> 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 **débourbage**, 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 zeste, 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.)

**Univitis**

Société Coopérative Agricole

33220 Les Lèves - France - Tel : +33 (0)5 57 56.02.02 - [www.univitis.fr](http://www.univitis.fr)