



Punto Niño Sauvignon Blanc 2007

Cépages:
100% Sauvignon Blanc

Vignoble:
Vallée de Casablanca

Date de récolte:
19-29 mars 2007

Pressurage:
Les grappes entières sont pressées entre 12 et 24 heures dans des presses pneumatiques en milieu inerte

Levures:
Sélectionnées

Fermentation:
15 jours à 13-14° C en cuves inox.

Fermentation malolactique:
Non

Elevage:
En cuves inox.

Collage:
Bentonite et lactose

Embouteillage:
Filtration minimum et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Wine analysis:

Alc/Vol:	12,7%
Acidity:	3,72 g/L
pH:	3,19
Residual sugar:	2.5 g/L

Millésime

2007 a été une année encore plus froide et plus sèche que 2006. Les pluies d'hiver tardives ont permis d'éviter des problèmes de botrytis et de pourriture. Les vendanges ont été plus tardives mais ont produit des blancs très aromatiques et d'une grande finesse. Ce vin provient de 3 vignobles de grande qualité à Casablanca, région reconnue pour ses sauvignons blancs, chacune donnant des qualités différentes au vin.

Dégustation :



Jaune paille claire avec de beaux reflets



Intense et relevé, arômes de fruits citronnés et tropicaux avec des notes herbacées.



Rafraîchissant avec des arômes floraux et citronnés. Délicat et complexe, minéral et sec avec une belle acidité en fin de bouche.