

La cuvée : SOURDAIS TAVEAU

AGE DES VIGNES : La cuvée Sourdais Taveau est une sélection de jeunes vignes de 4 à 15 ans d'âge, la surface est variable en fonction des plantations.

SOL : La diversité des sols est grande. En plateau, il s'agit d'argilo siliceux, en plaine de grave très dense.

VINIFICATION : Elle se fait à basse température afin d'extraire un maximum de fruits et de parfums pour cela un équipement moderne (cuves thermo-régulées) permet de maîtriser parfaitement celle-ci.

ELEVAGE : Après trois soutirages, afin d'éliminer les lies lourdes, un élevage en cuves s'impose afin d'homogénéiser l'ensemble et de lui garder son côté floral. La mise en bouteille de fait toujours au printemps afin de conserver un bouquet optimal.

CARACTERISTIQUES : La cuvée Sourdais Taveau accompagne en général toutes les salades, les charcuteries et aussi les viandes blanches.