



# La Lionne Blanc IGP Pays d'Oc 2019

**CEPAGES** : 100% Sauvignon

## **MOTS CLES**

Poire, fleurs blanches, notes citronnées, douceur

## **FOCUS VIN**

Sauvignon Pays d'oc variétal mais surtout terroir, La Lionne sort des sentiers battus du Sauvignon citronné pour imprimer l'influence méridionale à son jus. On y gagne une tenue en bouche et une douceur que symbolise la statue de la Lionne choisie sur l'étiquette : force en douceur et gourmandise

## **VINIFICATION**

3 parcelles de Sauvignon forment le parcellaire de l'Engarran. D'âge différent et donc de textures variées, elles sont vinifiées séparément les unes des autres. Les jus de goutte et de presses sont séparés à la dégustation, les presses sont vinifiées en barriques et bâtonnées sur lies 3 mois, les jus de goutte en cuve pendant 3 semaines

## **FOCUS MILLESIME 2019**

**Particularités climatiques** : Alternance de fraîcheur et de chaleur ayant ralenti la véraison. 2019 est un millésime plutôt tardif mais dont les vendanges ont été compressées sur 3 semaines pour une fin mi-septembre. L'été caniculaire donnant des rendements faibles et des raisins concentrés donc aromatiques

**Focus nouveauté** : un rythme accéléré des vendanges terminées en record de précocité le 21 Septembre

**Dates de Récolte** : 24 et 27 Août



## **NOTRE ENGAGEMENT TERRA VITIS**

Un des éléments clé de notre conduite de la vigne est la gestion des labours. Nous adaptons leur fréquence aux spécificités du millésime. Soucieux de son empreinte environnementale, l'Engarran est en agriculture raisonnée sous le label Terra Vitis depuis plus de 15 ans. Ce label combine des pratiques biologiques et raisonnées permettant de limiter les intrants. Cet engagement prévoit un enregistrement de toutes les interventions sur la vigne pour une parfaite traçabilité vis à vis du consommateur.