



**T'Air
D'OC**

SAUVIGNON BLANC 2015
INDICATION GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE PAYS D'OC



Gamme de vins de cépage inspirée par nos origines respectives à la confluence des 2 mondes. Le Domaine est né de la rencontre de Tim et Vincent en Afrique du Sud. A travers T'Air d'Oc c'est le vent du Nouveau Monde qui souffle sur nos vignes du Languedoc et qui crée la personnalité de nos vins.

These single varietal wines have been inspired by our New World heritage. Tim and Vincent met up in South Africa in 2003; this influence holds firm within the wines, showing forward fruit and flavours yet the interminable Languedoc winds give their own special identity to this range.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Nez de fruits exotiques et d'agrumes. Belle vivacité et fraîcheur avec une finale équilibrée et persistance aromatique.

Tropical fruits and citrus on the nose, with a crisp lively palate. Good acidity with a good length.

Commentaires / Comments :

« Sauvignon récolté à bonne maturité avec de la longueur. Équilibré, c'est un vin de charme ». **Bettane & Dessauve**

« Le nez est d'un accueil chaleureux, la bouche sur un très bon équilibre de zeste d'agrumes, frais à boire. »

Le Guide D'Achat Malin De La Revue Du Vin De France

Notes :

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Sauvignon Blanc

Millésime / Vintage : 2015

Vignoble / Vineyard :

Terrasses argilo-calcaire

Limestone terraces with clay

Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Pressurage pneumatique
- Fermentation à froid
- Maturation sur lies fines
- *Pneumatic press*
- *Cold Fermentation*
- *Ageing on lees*

Eleavage / Ageing :

Sur lies fines en cuve inox

On the lees in stainless steel tanks

Date des Vendanges / Harvest date :

Du 28 août au 9 septembre 2015

28th August to 9th September 2015

Alcool / Alcohol : 12%	pH : 3.22
Acidité totale en H2SO4 : 4,90g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 7,50g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1,40g/L	

