



T'Air d'Oc, c'est le Languedoc en bouteille, notre belle région baignée de soleil, ses côtes méditerranéennes, sa nature sauvage entre garrigue et vallons verdoyants, jusqu'aux majestueuses Pyrénées ...sans oublier les Vents! Soufflant d'Est ou d'Ouest, ils sculptent et façonnent le paysage. En voyageant à travers la région le vent ne pourra vous laisser indifférent.

T'Air d'Oc is our tribute to the Languedoc, our beautiful region bathed in warm, Mediterranean sunshine; the rolling hills, the garrigue, the majestic Pyrenees....but never forget the winds! Blowing from East or West; these winds shape the trees and rocks, carving out the character of the landscape and leaving us with all that is familiar.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

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

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

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 : 2014

Vignoble / Vineyard :

Minervois (Plateau calcaire / Limestone)

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 1^{er} septembre au 12 septembre 2014

1st September to 12th September 2014

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.26
Acidité totale en H2S04 : 5.02 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 7.68 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.5g/L	

