PUR SAUVIGNON DE FRANCE

MEDEVILLE COLLECTION



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Depuis 1826, la famille Médeville cultive des vignes blanches dans une région autrefois appelée « Les grandes Côtes ». Exposées Sud Sud-Ouest, les plus anciennes parcelles de Sauvignon gris et blanc sont maintenant consacrées à l'élaboration de ce vin de France.

Gorgées de soleil et de fruits, nos plus belles cuvées de sauvignon restent sur lies deux à trois ans, dans des cuves creusées à même la roche par notre grand-père au début du 20ème siècle. Cet élevage long confère au sauvignon toute la douceur, la sucrosité et la générosité que seul le temps peut apporter. L'assemblage avec des cuvées plus jeunes amène la vigueur aromatique, la fraîcheur et la minéralité propres au sauvignon.

Accords mets et vins

Il pourra s'accorder avec des crustacés et fruits de mer, un poisson en sauce, une volaille à la crème, une blanquette de veau, un fromage de chèvre frais.

Détails

Domaine : Medeville
Couleur : Blanc
Degrès : 12,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon blanc, Sauvignon gris
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Arnaud Medeville
Theme : Fruitsdemer!

Caractéristiques

Terroir : des terres argilo-siliceuses provenant de l'érosion des coteaux sur les plaines hautes et des terres argilo-calcaires sur les sommets.
Cépage : 100% Sauvignon
Vinification : Un vin mono-cépage élaboré dans l'art de l'assemblage bordelais : 3 millésimes de Sauvignon, élevés sur lies de 8 à 48 mois, assemblés pour que chacun révèle et magnifie ses caractéristiques.
Elevage : nos plus belles cuvées de sauvignon restent sur lies deux à trois ans, dans des cuves creusées à même la roche par notre grand-père au début du 20ème siècle. 3 millésimes de Sauvignon, élevés sur lies de 8 à 48 mois,

Dégustation

Robe : Une belle robe jaune pâle.
Nez : Le nez est intense et expressif sur des arômes de fruits blancs (pêche, poire) auxquels succèdent des notes plus minérales.
Bouche : Les millésimes plus anciens confèrent à la bouche le côté charnu et gras que viennent équilibrer les millésimes jeunes par leur fraîcheur aromatique aux notes citronnées, donnant toute sa force et sa complexité au Pur Sauvignon.

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1826, le savoir faire Medeville est transmis de génération en génération. Medeville Collection représente la 8ème génération : une sélection minutieuse des meilleurs vignes, cépages, et cuvées issues de nos 180 hectares de vignes. Les vignobles Medeville s'étendent sur les deux rives de la Garonne dans 11 appellations d'origine contrôlée : Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Graves, Cadillac Côtes de Bordeaux, Première Côtes de Bordeaux, Entre Deux Mers, Cadillac et Sauternes. En 1826, Jérôme Medeville, tonnelier à Cadillac, achète le Château Fayau, « une chartreuse entourée de douze hectares de vignes d'un seul tenant clos de murs et de haies vives ». Au fil des années, la famille Medeville s'agrandit, en rachetant des domaines aux alentours du Château Fayau. Chaque génération a depuis, apporté sa pierre à l'édifice. Grâce à une gestion intelligente des successions et un profond amour de la terre, les descendants de Jérôme et Numa continuent d'agrandir et de moderniser leur superbe outil de travail. Aujourd'hui, sept générations plus tard, ce sont Jean et Marc Medeville qui avec passion, tradition et innovation, dirigent l'exploitation. Le Château Fayau qui reste le cœur du domaine, commande aujourd'hui près de 180 hectares répartis en 11 châteaux situés sur les deux coteaux de la Garonne Depuis plusieurs années, nous sommes engagés, avec d'autres viticulteurs du Bordelais, dans une démarche environnementale. Nous sommes soucieux de l'impact de nos activités sur l'environnement. C'est pour cette raison que nous avons choisi de mettre en place un Système de Management Environnemental (SME). Cet outil de gestion de l'entreprise vise à améliorer, de façon continue, nos performances environnementales. Grâce à ces démarches nous avons obtenu cette année la double certification ISO 14001 et Haute Valeur Environnementale de niveau 3. Une nouvelle étape vient d'être franchie pour être au plus près des attentes du consommateur tout en étant respectueux de l'environnement. Aujourd'hui, place à une nouvelle génération ; Arnaud Medeville, passionné, amoureux du vin et proche du vignoble depuis toujours a sélectionné pour vous différentes gammes de vins par tendance de consommation. Sa sélection intervient à la base du vignoble en identifiant les meilleures parcelles des terroirs ainsi que les cépages les plus adaptés. Ensuite, ses différents choix de vendange, de vinification et d'élevage ont été effectués en étroite collaboration avec sa famille c'est-à-dire Jacques, Jean et Marc Medeville et ainsi que leurs œnologues conseils.

