



52 Ares

Sandrine Farrugia

AOC Côtes du Marmandais

16 €

Depuis des années, Elian partage sa vie avec Sandrine Farrugia, autrefois exportatrice de vins vers le Japon et désormais vigneronne.

Elle possède aujourd'hui 7 Ha de vignes.

Ses cuvées sont magnifiques et resplendent de fruit.

La production est très faible, les bouteilles sont très rares.

E
L
E
M
E
N
T
S

T
E
C
H
N
I
Q
U
E
S

Terroir : argilo-calcaire

Millésime : 2018

Couleur : blanc sec

Cépages : Sauvignon et Sémillon

Vinification : Culture bio dynamique. Récolte entièrement manuelle avec un tri sévère à la parcelle. Respectueuse, pressurage direct, fermentation 16/18°C.

Dégustation : La robe est dorée, brillante.

Le nez est intense, mêlant les fruits blancs mûrs à des notes plus végétales qui apportent de la fraîcheur. À l'aération arrivent de l'anis, de la fleur de tilleul, du poivre de cassis. Du silex frappé, aussi. La bouche est longiligne, tendue par une fine acidité traçante, mais enrobée par une matière mûre/moelleuse, rendant l'ensemble bien équilibré et digeste. La finale tonique prolonge tout cela, avec des amers assez marqués – écorce de pomelo – et des notes de thé fumé et de feuille de cassis.

Un vin plein de personnalité, sans concession : ça passe (super bien) ou ça casse.

.....