



Sauvignon Gris 2023 Récolte Tardive Dry Plotny

Origine des Raisins

Altitude : 209 mètres au-dessus du niveau de la mer

Exposition : Nord-est

Village : Dolní Dunajovice

Parcelle du vignoble : Plotny

Âge du vignoble : Planté en 2014

Type de sol/sous-sol : Lœss sablo-limoneux

Date de récolte : 7 octobre 2023

Teneur en sucre à la récolte : 23

Vin

Type de cuve de vieillissement : Cuve en acier inoxydable

Mise en bouteille : 8 mars 2024

Sucre résiduel : 21

Acidité : 63

Extrait : 214

Alcool : 13,5 %



Caractéristiques

Apparence : Couleur or paille avec des reflets bronze légers.

Nez : L'arôme est propre et direct avec un parfum délicat et élégant montrant des agrumes mûrs, des zestes d'agrumes séchés, des épices douces et une légère note herbacée rafraîchissante en finale.

Palais : Le vin est sec, propre et franc, avec une expression fruitée-florale équilibrée et mûre. Il présente des notes de fruits tropicaux mûrs et séchés, de fruits confits, de zestes d'agrumes séchés, et une finale fruitée moyennement longue.

Impression générale : Une expression typique de la variété moins connue Sauvignon Gris dans notre région. Il offre un arôme attractif et mûr avec un palais sec et une finale fruitée moyennement longue.

Recommandations d'accords mets-vins

Convient pour une consommation décontractée et une dégustation avec des salades de légumes avec des vinaigrettes légères et de la viande de volaille blanche.

Température de service

11-12 °C

Potentiel de garde

Jusqu'à 3-4 ans.





Sauvignon Gris 2023 Late Harvest Dry Plotny

Origin of the Grapes

- **Altitude:** 209 meters above sea level
- **Exposure:** Northeastern
- **Village:** Dolní Dunajovice
- **Vineyard plot:** Plotny
- **Age of the vineyard:** Planted in 2014
- **Soil type/subsoil:** Loamy-sandy loess
- **Harvest date:** October 7, 2023
- **Sugar content at harvest:** 23

Wine

- **Type of aging vessel:** Stainless steel tank
- **Bottled:** March 8, 2024
- **Residual sugar:** 21
- **Acidity:** 63
- **Extract:** 214
- **Alcohol:** 13.5%

Characteristics

- **Appearance:** Straw-golden color with light bronze reflections.
- **Nose:** The aroma is clean and direct, with a delicate and elegant scent, showing ripe citrus fruit, dried citrus peel, sweet spices, and a light and refreshing herbal note in the finish.
- **Palate:** The wine is dry, clean, and straightforward, with a balanced and ripe fruit-floral expression. It has tones of ripe and dried tropical fruit, candied fruit, dried citrus peel, and a medium-long fruity aftertaste.
- **Overall impression:** A typical expression of the lesser-known Sauvignon Gris variety in our region. It offers an attractive and ripe aroma with a dry palate and a medium-long fruity finish.



Food pairing recommendations

- Suitable for casual drinking and tasting with vegetable salads with light dressings and white poultry meat.

Serving temperature

- 11-12 °C

Aging potential

- Up to 3-4 years.

