



Le Hameau Sauvignon Blanc

Vin de France

Régulièrement médaillé, ce Sauvignon Blanc offre un vin fruité, agréable en parfait équilibre avec une pointe d'acidité et de fraîcheur.

Very often rewarded, this Sauvignon Blanc offers a fruity, pleasant wine in perfect balance between acidity and freshness .

屡获奖项，这款长相思有着新鲜的果味，酸度和清爽感之间的平衡度佳。



2010, 2011



2012



2012



SPECIFICATIONS

APELLATION
Vin de France

VIGNERON
Eric Graizeau

ASSEMBLAGE
100% Sauvignon blanc

ENREGISTRER



Le Hameau Sauvignon Blanc

Vin de France

L'HISTOIRE

Le Hameau réfère au groupe de vigneronns dont les vignes entourent le hameau de Siecq situé au cœur du département la Charente et à qui appartiennent les plus belles vignes de la région. Ces vignobles se retrouvent dans plusieurs secteurs sur des sols d'argile et de silex, offrant un côté très minéral au produit final. Vendangé de nuit pour conserver les arômes et toute la fraîcheur des fruits, le Hameau Sauvignon Blanc est ensuite élaboré selon une vinification moderne.

Cet assemblage, pur sauvignon blanc au style moderne est un vrai rival aux Sauvignon blanc de Nouvelle Zélande.

LE VIN

100% Sauvignon blanc

De jolie couleur jaune pâle aux reflets verts, ce vin exprime des arômes de fruits à chair blanche et des notes minérales et d'herbe fraîchement coupée. L'attaque est vive avec un bel équilibre entre fruit et acidité.

Parfait servi frais seul en apéritif ou avec des poissons grillées, des gambas à la plancha ou encore du fromage de chèvre.

2010: ****

2011: ****

2012: ****



THE STORY

Le Hameau means a Hamlet, or small village, reflecting the fact that the grapes for this wine come from small independent growers cluttered around a group of small villages. The real winemaking skill lies in selecting each parcel of grapes, all of which have slightly different characteristics, and blending them into a wine that has several layers of flavours.

A real contestant to New Zealand's Sauvignon Blanc.

THE WINE

100% Sauvignon Blanc

This wine has a light lemon colour with green hues and aromas of white fruits (pear, Granny Smith apples) and a hint of minerality and herbaceousness. Crisp and fresh on the palate, it is well balanced between fruitiness and acidity. Perfect served chilled on its own as an aperitif or with grilled fish, kind prawns or goat cheese dishes.

2010: ****

2011: ****

2012: ****

历史:

LE HAMEAU酒庄位于位于夏朗德省中心, 汇集诸多美丽的葡萄园而成。

该葡萄园的土壤为粘土和火石组成, 让葡萄酒独具矿物味。为保持水果的香味和新鲜度实行夜间采摘, 然后使用现代化的酿造设备处理长相思葡萄。

这种长相思纯现代风格的酿造, 可以媲美新西兰的长相思。

葡萄酒:

100% 长相思

漂亮的浅黄色泽, 边缘泛绿。明显的水果香型, 带有矿物味和青草的清香味。口感上, 果香和酸度之间的平衡处理到位。作为开胃酒, 或酌以烤鱼、烤虾或山羊奶酪俱佳。

2010: ****

2011: ****

2012: ****