

Golan Heights Winery

Un Sauvignon Blanc éclatant et aromatique, révélant toute la fraîcheur des hauteurs volcaniques du Golan.



Yarden Sauvignon Blanc 2022

, Israel

Région et Vignobles

Yarden Sauvignon Blanc est issu de **parcelles sélectionnées du plateau du Golan**, au nord d'Israël, au sein de l'appellation **Galilée**. Cette région, la plus froide du pays, s'étend entre **400 et 1 200 mètres d'altitude**, sur des **sols volcaniques drainants**. L'hiver y est rigoureux avec des **chutes de neige**, et les **écarts thermiques journaliers** favorisent une maturation lente et équilibrée.

Ces conditions climatiques uniques permettent une excellente préservation de l'acidité et une belle concentration aromatique. Le Sauvignon Blanc, cépage particulièrement sensible au terroir, y exprime des notes intenses et une vivacité remarquable, faisant du Golan un terroir d'exception pour les blancs d'altitude.



Conduit par l'œnologue **Victor Schoenfeld**, Yarden Sauvignon Blanc a été majoritairement vinifié en cuves inox pour préserver la fraîcheur variétale. **Une petite partie a fermenté en fûts de chêne français**, apportant une touche de complexité et une rondeur subtile.

Mis en bouteille jeune, le vin affiche 12,5 % d'alcool, une acidité totale de 6,5 g/l et un pH de 3,08, soulignant sa vivacité et sa précision. Il est conseillé de le consommer dans les deux ans suivant le millésime, afin de profiter pleinement de son profil fruité et dynamique.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verdâtres, limpide et brillante.
- Nez : Intense, mêlant gooseberry, citron vert, goyave, feuille de figuier, et une pointe de citronnelle et d'épices blanches.
- **Bouche** : Vive et équilibrée, avec un fruité tropical croquant, une belle acidité, une finale allongée par une touche minérale et légèrement épicée.



Alcool:12,50 %

Composition: 100% Sauvignon

Blanc







Yarden Sauvignon Blanc 2022

Le saviez-vous?

Une petite part de la cuvée est **vinifiée en barriques de chêne français**, une approche atypique pour le Sauvignon Blanc. Cela apporte de la structure et une onctuosité discrète, tout en respectant l'intensité aromatique du cépage.

Accords Mets & Vins

- Filet de mérou poêlé aux herbes fraîches : la fraîcheur du vin équilibre la richesse du poisson.
- **Poulet rôti sauce citron câpres** : un accord qui souligne les arômes d'agrumes et la salinité du vin.
- Ravioles de chèvre au pesto de citron : mariage idéal entre gras, acidité et notes végétales.
- Salade d'asperges et feta : un classique végétarien qui fait écho à la vivacité et aux notes vertes du vin.



