

SAUVIGNON BLANC

TERROIR

Région : Sud-Ouest (France)

Appellation : Côtes-de-Gascogne

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 70 hl/ha

VIN

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Degrés : 12,5%

Sucres résiduels : <1g/L

VINIFICATION : Vendanges de nuit, macération pelliculaire courte, pressurage sous gaz inerte, fermentation à basse température, maturation sur lies fines.

DEGUSTATION

Un monocépage Sauvignon Blanc frais et aromatique, aux notes de melon, poire, agrumes et fleurs blanches, avec un joli volume en bouche et une finale persistante.

A consommer dans les 2 ans.

ACCORDS

Des makis de truite fumée, un ceviche de daurade, un cake courgettes-chèvre-menthe fraîche, des rillettes de maquereau.

PACKAGING

Capsule à vis

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Euro de 5 x 21 cartons : 630 bouteilles

Palette VMF de 5 x 28 cartons : 840 bouteilles

Contre-étiquette FR & EN

