

# 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

