



NOS VINS BLANCS



SAUVIGNON BLANC

RÉGION : Sud Ouest France

APPELLATION : IGP Côtes de Gascogne

TERROIR : Argilo-Calcaire

RENDEMENT MOYEN : 70 Hl/Ha

CÉPAGES : 100% Sauvignon blanc

DEGRÉ : 12.5%vol

SUCRE RÉSIDUEL : <2g/l

VINIFICATION :

Vendange de nuit, macération pelliculaire de plusieurs heures, pressurage pneumatique sans oxygène, stabulation liquide à froid, fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

DÉGUSTATION :

Fruité, frais, intense, la finale est friande avec un bon volume de fruit.

ACCORDS METS :

un vin plaisir à partager sur différents mets : salade gourmande, fruits de mer, poissons mais aussi avec un fromage frais. A déguster frais d'ici 4 ans.

CONDITIONNEMENT :

Bouchon à Vis

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles

Contre étiquette FR/US

