

SENTIERS DU SUD SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

CÉPAGES

Sauvignon

DEGRÉ

13°

RENDEMENT

45 à 55 HI/Ha

TERROIR-SOL

Argilo-calcaire

DÉGUSTATION

Cette cuvée est un assemblage de Sauvignon Blanc soigneusement sélectionnés. Elle séduit par ses arômes complexes, mêlant fruits exotiques et notes d'agrumes. La bouche est onctueuse et équilibrée, avec une finale fraîche et persistante

ACCORD METS-VIN

S'accorde parfaitement avec un poisson meunière ou un fromage à pâte dure affiné

SERVICE

10° et 12°

CONSERVATION

3 ans

VINIFICATION

Egouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16

ÉLEVAGE

Réservoir

CONDITIONNEMENT

Bouteille de Bourgogne 75 cl, carton de 6 bouteilles, palette de 630 bouteilles

