



N°21 Sauvignon

IGP Pays d'Oc



Cépages :
Sauvignon



Degré :
12°



Rendement :
70 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Dégustation :
Cette cuvée reflète parfaitement l'expression du cépage Sauvignon. La bouche dévoile des notes de fruits secs, abricot et des nuances de miel. La bouche est ronde et équilibrée.



Met / vin :
Ce vin accompagnera à merveille une plancha de poissons mais également les fromages à pâte molle.



Service :
14°



Conservation :
À boire jeune



Vinification :
Égouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°



Élevage :
Cuve traditionnelle



Conditionnement :
Bouteille « Sarah » 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.