



# 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.