

Léger	Corsé
Fruité	Epicé
Souple	Tannique



Sentiers du Sud - Sauvignon

IGP Pays d'Oc



Cépages :
Sauvignon



Degré :
12.5°



Rendement :
70 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-sableux



Dégustation :
Robe rubis, un nez fruité, une bouche avec une bonne intensité aromatique qui se distingue par son équilibre et sa fraîcheur.



Met / vin :
Il accompagnera parfaitement vos apéritifs et les fruits de mer.



Service :
10°-12°



Conservation :
1 à 2 ans



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



Élevage :
Cuve traditionnelle



Conditionnement :
Bouteille Bordelaise 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.