



Deux villages. un vin. une histoire



SAUVIGNON

Vin de Pays d'Oc blanc

Cépages : Sauvignon.

Rendement : 60 hl/ha.

Terroir : Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arêtes vives (calcaire dur du Quaternaire).

Vinification : Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures. Elevage sur lies fines, mise en bouteille précoce pour piéger le maximum d'arômes.

Dégustation : Robe très limpide, jaune à reflets verts. Nez très expressif d'agrumes et de fruits exotiques. Vin sec à l'attaque vive. Beaucoup de fraîcheur et de persistance.

Accompagnement : Association les entrées de la Mer, les huîtres et les fromages de chèvre.

Température de service : 12°C.

Garde : 2 ans.

Quantité disponible : 4000 bouteilles.

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles.