



PAYS D'OC

MONT SÉGONNE SAUVIGNON

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 avec 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

