

Pays d'Oc

MONT SÉGONNE SAUVIGNON



Cépage : Sauvignon.

Rendement : 60hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes 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 concentré expressif d'agrumes et de fruits exotiques. Vin sec à l'attaque vive. Beaucoup de fraîcheur et de persistance.

Température de service : 12°

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

Garde : 2 ans.

Quantité disponible : 4000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles