

FICHE TECHNIQUE - SAUVIGNON



Appellation : IGP Sauvignon

Type de vin : vin blanc sec

Cépage : Sauvignon

Terroir : argilo - schisteux

Type de vinification :

pressurage direct (1/3) et macération pelliculaire (2/3) de 3 à 4 heures
température de fermentation alcoolique régulée
batonnage et élevage sur lies fines

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

Dégustation :

Le sauvignon dévoile des notes très fruitées. La bouche harmonieuse trouve son équilibre sur la fraîcheur et les arômes de buis et de bourgeon de cassis.

Température de service : servir frais à 8°C

Alliance gourmande :

Rafraichissant sur tous vos apéritifs, il accompagnera également les fruits de mer et les poissons fumés. Il réveillera vos papilles avec une salade de chèvre chaud.