

SAUVIGNON



	Cépage	Sauvignon
	Terroir	Sol silico-argileux et sous sol de gabbro.
	Dégustation	Ce vin blanc pâle avec quelques reflets verts possède des arômes très intenses au nez. On y retrouve des notes de genêts et d'agrumes (pamplemousse). La bouche est caractérisée par la fraîcheur, son intensité aromatique et sa longueur.
	Vinification	Vinification traditionnelle
	Conservation	Entre 2 ans environ
	Mets et Vins	Ce vin peut se déguster à l'apéritif seul ou en kir, en particulier avec <u>des verrines de radis et de chèvre frais.</u> Il pourra aussi accompagner vos entrées à base de crudités, de chèvre ainsi que vos poissons grillés. Servir: 9-11°C