

VINS BLANCS

# Sauvignon

 **Cépage:** 100% Sauvignon

 **Terroir:** Limon argilo calcaire

 **Vendange:** Mécanique

 **Vinification:** Pressurage direct. La vinification se fait en cuve avec maîtrise des températures de fermentation en dessous de 15° C. L'alcool acquis est environ de 12% vol.

 **Mise en bouteille:** Mars

**Dégustation:** En apéritif, avec des crustacés, des fruits de mer, du poisson ou avec un fromage de chèvre.

**Accord mets et vins:** Robe jaune pâle, nez floral (fleurs jaunes). Sec, aromatique, l'attaque en bouche est vive puis s'arrondit. Servir à 8° C.

 **Garde:** À déguster dans l'année.

