

## 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.

