



Vignerons passionnés depuis
1923

SAUVIGNON

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE PAYS D'OC
Agriculture raisonnée



TERROIR :

Marnes à forte teneur en argile et calcaire.

CEPAGES :

Sauvignon Blanc

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Pressurage direct

DUREE DE GARDE : 2 à 3 ans

DEGUSTATION :

Vin sec, végétal aux arômes de buis.
Notes fruitées de fruits exotiques bien mûrs, d'agrumes.

*Accompagnera apéritifs, tapas,
poissons grillés, sèches à la
plancha, plateau de fruits de
mer, crustacés...*

A DEGUSTER ENTRE 8 ET 10°