

# 10 Fusions Sauvignon



**Appellation :** IGP OC.

**Cépage :** 100% Sauvignon.

**Millésime :** 2017

**Type de sol :**

Vignes implantées sur des terrasses villafranchiennes.

**Vinification :**

- Egrappage total de la vendange.
- Pressurage direct à l'abri de l'air.
- Macération sur bourbes
- Levurage et fermentation à basse température.

**Dégustation :**

D'une belle robe d'or pâle aux reflets argentés, ce Sauvignon offre un nez expressif et élégant aux notes de buis et de fleurs blanches.

La bouche présente un bon support acide sur une finale fruitée et rafraîchissante.

**Conservation :** de 12 à 18 mois.

**Température :** entre 10 et 14°C.

**Accord mets et vin :**

Ce vin sera se faire apprécier sur des coquillages et crustacés ou tout simplement à l'apéritif.