



TARANI Sauvignon

IGP* Comté Tolosan Rouge

MILLESIME

2017

VIGNOBLE

Coteaux argilo-calcaires et terrasses colluviales

CEPAGE

Sauvignon

VINIFICATION

Egrappage

Macération pelliculaire pendant 4 heures, pressurage pneumatique et débordage. Fermentation à 16-18°C pendant 12 jours en cuverie inox

Filtration

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : Or avec des reflets verts

Nez : Agrumes et fruits blancs

Bouche : Fraîche et délicate

CONSEILS DE L'OENOLOGUE

Servir entre 8 et 10°C. A boire en apéritif ou avec du poisson grillé, des fruits de mer ou des crustacés.

Peut se garder 2 ans



*Indication Géographique Protégée



VINOVALIE

PA Les Xansos- 81600 Brens

05 63 57 18 10 - contact@vinovalie.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.