

# SAUVIGNON



**Cépage :** Sauvignon gris  
**Age moyen des vignes :** 8 ans  
**Terroir :** Gneiss et granite  
**Rendement :** 60 hl/ha  
**Degré naturel :** 12 % vol

Fermentation lente,  
sous contrôle des températures.

**Température de service :** 8-10°C

## Dégustation

Sa robe jaune pâle.  
Son nez puissant  
dégage une complexité d'arômes de notes florales  
(genêts, bourgeons de cassis...)  
et d'agrumes.  
Bouche ronde,  
minérale,  
longue et élégante.

## En accord avec vos mets

« Ce sauvignon séduit par sa fraîcheur et son fruité.  
Il peut accompagner vos apéritifs  
ou également se déguster frais  
avec du poisson,  
des huîtres et autres fruits de mer... ».



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

