

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

