



SAUVIGNON

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 100% Sauvignon

Vinification:

Récolte mécanique et nocturne avec éraflage total

Macération pelliculaire à froid pour 50%

Pressurage pneumatique direct 50%

Fermentation régulée à basse température

Élevage sur lies fines en cuve pendant 4 mois avec batonage régulier

Terroir:

Sol sablo-limoneux

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Servir à :

8-10°C / 47-50°F

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Alcool:

12°

Robe:

Pâle aux reflets verts

Nez :

Puissant avec des notes florales et fruitées

Bouche :

Élégante avec des arômes de pamplemousse rose et de buis citronnés

Conditionnement: Bouteille Bourgogne Classique

Bouchon Diams ou à vis

Carton de 06 ou 12 bouteilles debout

Palette de 600 cols

