



Penser Nature

« Sauvignon »



Le Sauvignon blanc mis en avant dans cette cuvée est une production limitée sur la propriété. Ce blanc sec fruité et tendu est dominé par des arômes de genêt. Frais et rafraichissant, il accompagnera l'apéritif, les fruits de mer et les fromages de chèvre



ISSU
DE RAISINS
DEMETER



Température conseillée : 10°C. ■

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% Sauvignon
- **Terroir** : schiste
- **Récolte** : manuelle
- **Vinification** : pressurage direct, fermentation classique, mis en bouteille en janvier
- **Accord** : huîtres, crottin de Chavignol

Analyse

- **% volume acquis** : 12.5 % volume
- **Acidité totale** : 4.9 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 86 mg/l

