

Une sélection de nos cuvées en IGP.

VIGNOBLE

Cépage : Sauvignon
Culture raisonnée : travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux
Printemps : quelques gelées
Eté : chaleur et sécheresse
Automne : été indien



VINIFICATION

Vendanges : Mécanique
Pressage : Direct et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulées
Elevage : Sur lies fines en cuve inox



DÉGUSTATION

Robe or pâle limpide et brillante.
Nez élégant et fin.
Bouche équilibrée, entre fraîcheur et rondeur, notes de citron et de fruit de la passion.



ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagnera très bien une pièce de veau poêlée au jus de citron, une volaille, ou encore un Chavignol.

