



Accords mets et vins

Asperges, huîtres, fromages de chèvres, ris de veau, poêlée de gambas

Détails

Caractéristiques

Terroir : Marnes siliceuses

Cépage : 100% Sauvignon

Vendange : Machine

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures

Elevage : Sur lies fines en cuve

Dégustation

Robe : Jaune pâle brillante

Nez : Fruité et intense aux notes de poire et d'ananas

Bouche : Harmonieuse et fruitée, attaque douce et fraîche, texture riche

Finale : Longue persistance

Garde : 2-3 ans

Température de service : 10°C

