



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

