

- Sauvignon -

IGP Côtes de Thau



Cépage

Sauvignon blanc.



Robe

Robe limpide et cristalline d'un jaune très pâle.



Nez

Nez qui exprime des notes d'agrumes, végétales et un soupçon de fruits exotiques.



En bouche

Bouche expressive, rafraîchissante, avec un final plus acidulé et tonique.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Fermentation sous température contrôlée à 15°C.



Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner sur des coquillages crus ou cuits, des fromages frais et sur du tartare d'huitres ou de poissons.

