

A LA FOLIE SAUVIGNON IGP Pays d'Oc Blanc



Terroirs

Sols divers, argilo-calcaires à sablo-limoneux.

Cépage

Sauvignon

Age des vignes

10 à 20 ans

Vinification

Pressurage direct et fermentation à basse température pour conserver le potentiel aromatique.

Dégustation

Ce vin possède une robe jaune paille aux reflets verts brillants. Son nez est très intense, avec des arômes d'agrumes et des notes de pamplemousse. La bouche fraîche et délicate se termine sur des arômes puissants de pamplemousse.

Accord mets et vins

Coquillage, apéritif.

Durée de garde

1 an

Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles

www.valdespins.com