

# FONT D'ARMAND SAUVIGNON

*IGP Pays d'Oc Blanc*



## Terroirs

Sols argilo-calcaires à sablo-limoneux.

## Cépage

Sauvignon

## Age des vignes

15-20 ans

## Vinification

Pressurage direct, macération des bourbes puis fermentation à basse température pour optimiser l'intensité aromatique.

## Dégustation

Robe jaune paille aux reflets verts brillants. Nez intense d'agrumes et de fruit exotique. La bouche fraîche et délicate se termine sur des arômes puissants de pamplemousse.

## Accord mets et vins

Coquillage, poisson grillé, apéritif

## Durée de garde

1-2 ans

**Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles**

[www.valdespins.com](http://www.valdespins.com)