



*Ce blanc très expressif, aux notes d'agrumes, est un qui sera idéal en apéritif et avec un assortiment de coquillages et de poissons.*

*This white very expressive, with citrus notes. It will be perfect in aperitif and with a range seafood and fishes.*



**Cépages :** Sauvignon blanc (100%)



**Vinification :** Vendange manuelle, courte macération pelliculaire à basse température, pressurage à basse pression. Fermentation lente entre 17° et 18° C. Filtration et mise en bouteille en Mars.



**Dégustation :**

Couleur : robe brillante

Nez : Dévoile un nez délicat de buis, d'agrumes et de cédrat.

Bouche : On retrouve dans une bouche puissante, suave et fraîche à la fois ces mêmes notes variétales que le nez, qui s'enrichissent d'une nuance empyreumatique.



**Servir entre 10 - 12°C**



**Prix public : 23€ TTC (75cl)**

Disponible en Magnum (1,5l) : 21,50€