



SAUVIGNON PRIMA VERA



Récolté à la main, le sauvignon est le blanc sec le plus aromatique de toute la gamme. Très flatteur, un rien frimeur, il offre des parfums généreux de litchi, ananas, pêche blanche alliés à des pointes de réglisse et de violette en fin de bouche. Cette vendange s'est faite dans de bonnes conditions, nous offrant un vin délicat et généreux, avec une belle vivacité. Pour donner plus d'ampleur et de rondeur en bouche, une fermentation malolactique est pratiquée dès la fin de fermentation alcoolique suivie d'un élevage sur lies fines. Vous pourrez le boire aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de charcuterie, poissons en crème, de langoustines, crevettes, macro ou saumon.

This hand picked Sauvignon is the most aromatic white wine in our range. Its generous, flattering nature releases flavours of litchi, pineapple and white peaches, along with aftertastes of liquorice and violets. The vintage giving us a delicate and generous wine bursting with life. To give the wine more fullness and roundness, it underwent malolactic fermentation after primary fermentation, followed by ageing on lees. This wine can be drunk as an aperitif, or with cold cuts, fish, langoustines, shrimp, mackerel or salmon.

Rendement : 55 Hl/Ha

Cépages : Sauvignon

Vinification : Récolte manuelle / Pressurage pneumatique / Régulation des températures

Alcool : 12,50 % vol.

Garde moyenne : 5 ans. Plein équilibre vers 1/2 ans

Température de service : 10°C

Maximum yield : 55 Hl/Ha

Varietal : Sauvignon

Wine-making : Manual grape gathering / Pneumatic pressing / temperature regulation

Alcohol : 12.5% ABV

Ageing potential : Drink within 2-3 years

Serving temperature : 10°C

