

## SAUVIGNON BLANC La Traditionnelle



Ce cépage blanc est originaire de la vallée de la Loire en France et continue d'émigrer partout dans le monde. Sa popularité est due à sa qualité et son expressivité. Le SAUVIGNON BLANC est sensible aux conditions météorologiques. Cependant, si ces vignes sont travaillées de manière optimale, elles produisent un spectre énormément diversifié. Ses vins secs se caractérisent par des arômes de fruits intenses, des notes minérales. La bonne acidité permet un stockage jusqu'à cinq ans.

<b>Cépage:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Vinification:</b>	En cuve inox pendant 6 mois
<b>Alcool:</b>	13.2 % vol.
<b>Température:</b>	10 - 12° C
<b>A consommer:</b>	1 à 5 ans
<b>Accords gourmands:</b>	Poisson grillé, Saumon, Salades, fromage de chèvre, asperges vertes
<b>Contenance:</b>	50cl