



Millésime : 2018

Cépage : 100 % Sauvignon

Acidité : 4.06 g/L

Sucre résiduel : 1.60 g/l

Degré : 13.5°

Typicité : frais et fruité, vin sec

Arômes : arômes floraux tel que le Lys, fruits exotiques (ananas)

Température de service : 11-13° C

Commentaires de dégustation

Nez fin et délicat, arôme floral légèrement citronné.

Equilibre harmonieux en bouche qui, lors de la dégustation délivre un trait de fraîcheur évoquant les agrumes en finale. Ce vin à une belle longueur en bouche, régulière et ceci grâce notamment à son élevage sur lies fines.

Accompagnement

Accompagne un poulet au maroilles, des lasagnes au saumon ou une quiche aux asperges... Ce vin est le compagnon parfait des fromages de chèvre ou de brebis ou des fromages à pâte molle comme le Saint Nectaire ou le reblochon.

Un vin de plaisir à partager entre amis !