



Cépage : Sauvignon blanc 100 %

Sol : coteaux du Cher : alluvions sur sous-sol calcaire



Conduite de la vigne : très raisonnée, HVE en cours



Vinification : raisins vendangés à la fraîcheur matinale, pressés au pneumatique, refroidis immédiatement après, et fermentés lentement à basse température afin de préserver tous les arômes.



Notes de dégustation : large palette aromatique axée sur les fruits exotiques. Bouche riche, ample et généreuse ; bonne longueur.

3000 cols en stock

Domaine RIO Franck

36 route de la Clémencerie - 41400 FAVEROLLES SUR CHER

Tel : 06.33.97.55.17

Mail : franck.rio41@orange.fr