



accueil

présentation de la gamme VINS BLANCS & ROSÉ

contact
situation

C'est un vin insouciant qui à gardé une puissance terrienne à l'apparence bohème. Il s'adapte à tout, ou presque, dès lors qu'il éprouve un peu de sympathie pour la confrontation. Mais il devient intraitable quand nous voulons lui forcer la main. Il fait partie de ces idéalistes à qui "on ne la fait pas".

Alain Aviotte

[\(en savoir plus\)](#)



Sauvignon

Cépages :

100% Sauvignon

Consommation :

Servir frais. A consommer en début de repas sur des poissons et des fruits de mer, de la viande blanche...

Dégustation :

Sauvignon, le chef de rang...

Un cépage revisité sous la clémence du ciel gascon qui gagne une nouvelle palette de parfums. Un nez caractéristique sur des notes florales intenses et fines, quelques nuances minérales mais une sensation de "grains mûrs" dominante. Une belle intensité qui laisse une grande part à la finesse et à la fraîcheur. Belle expression du cépage, un vrai vin de plaisir et de gourmandise...

Conservation :

Au frais, debout, dans un endroit sombre.

Durée de conservation: 2 ans



Téléchargement



Retour liste



Ampélographie



Médailles & Récompenses



Suivant