




SAUVIGNON

IDENTITÉ

Couleur	Blanc
Cépages	Sauvignon 100%
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Millésime	2025
Degré	12,5 % vol
Glucose/fructose	0,22 g/L
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	60HL/Ha

NOTES DE DÉGUSTATION

	Robe cristalline aux reflets jaune pâle.
	Nez frais et exotique, dominé par le pamplemousse et les agrumes.
	En bouche, une belle fraîcheur sur des notes de zeste de citron vert, et de pomelos.

UNIVERS GASTRONOMIQUE

De la fraîcheur et du végétal, salade printanière, asperges, crevettes.



FAMILLE GRASSA
VIGNERON INDÉPENDANT

TERROIR

Sols	Boulbènes sablonneuses et sables fauves
Climat	Océanique
Densité de plantation	4 400 pieds/Ha
Âge des vignes	15 ans
Mode de taille	Guyot simple

VINIFICATION

Récolte & technique de vinification	Vendange mécanique avec égrappage. Macération pelliculaire, fermentation à 16-17°C pour révéler le côté minéral et fruité du Sauvignon avec remise en suspension régulière des lies fines. Conservation des vins à froid avant mise en bouteille permettant de garantir leur fraîcheur aromatique.
Technique d'élevage	Cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.

FORMAT

Bouchage	Bouchon ou vis
Formats	75 cl

MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.