

Note de dégustation

Couleur : Robe brillante jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Vif aux arômes à la fois frais (citron vert, kiwi, buis) et mûrs (poire, fruit de la passion).

Bouche : Remarquable par sa finesse tout en douceur

Bouche empreinte de vivacité se prolongeant sur des notes minérales d'agrumes et de bourgeon de cassis.



Appellation : AOP St Chinian

Terroir : Sol schisteux

Cépages : 100% Sauvignon

Rendement : 30 hl/ Ha

Vignoble : Agriculture Biologique

Vendanges : Manuelles en caissette

Vinification : Pressurage grappes entières, débourbage du jus puis fermentation à basse température

Elevage : En cuve quelques mois puis mise en bouteille au printemps

Degré alcoolique : 12°

Température de service : Entre 10 et 12°C

Mis en bouteille au domaine