

# BRUT DE CUVE

*Sans Sulfites*

## SAUVIGNON MUSCAT

*Une dégustation comme si vous goutiez directement de la cuve !*



Le Sauvignon et le Muscat dans leur plus séduisante expression !

**Couleur:** Blanc

**Degré Alcoolique:** 11,5%

**Cépages:** Sauvignon et Muscat

**Vendange:** La première quinzaine de Septembre

**Vinification:** Aussitôt récoltés, les raisins sont pressurés et la vinification est lancée sans aucun sulfite tout au long du process. Juste avant la mise en bouteille, les meilleures lies fines issues de la fermentation sont réintégrés dans le vin afin d'apporter leur effet anti-oxydant au vin.

**Dégustation:** Un vin comme un 100% jus de fruit. Des arômes de pêches, d'ananas, de fleurs blanches. Une bouche pleine de tonus, de goût et un caractère authentique

**Accord mets et vin:** apéritifs, crustacés, poissons frais, poissons fumés, tapas méditerranéennes

*Les vins sans sulfites sont à stocker, de préférence, dans un lieu à température modérée.*