

F^o Blanc

SAUVIGNON

L'ARJOLLE

Un Sauvignon Blanc taillé dans du cristal !



Le F Blanc répond au désir d'offrir un blanc délicieux et moderne issu des plus vieilles vignes de Sauvignon Blanc.

Couleur: Blanc

Degré Alcoolique: 12,5%

Vendange: Fin août, soit 10 jours plus tard que d'habitude

Vinification: Fermentation alcoolique en cuve inox avec maîtrise des températures.

Élevage: Elevage sur lies fines pendant 3 mois.

Dégustation: Un Sauvignon Blanc habillé d'or blanc, au nez intense de fleurs blanches et de minéraux. La première bouche commence sur une sensation de fraîcheur et se développe ensuite sur une rondeur étonnante. L'Atlantique rencontre la Méditerranée !

Accord mets et vin: Apéritif, plateau de fruits de mer, poisson à la méditerranéenne, wok asiatique

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES