



F BLANC

SAUVIGNON



L'ARJOLLE

Un Sauvignon aux influences méditerranéennes

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

ÂGE DU VIGNOBLE

15-20 ans

POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, plateau de fruits de mer, poisson en sauce ou grillé, wok asiatique.

VENDANGE

Début septembre

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuve inox. Élevage sur lies fines exclusivement en cuve pendant 3 mois.

DÉGUSTATION

Un Sauvignon habillé d'or blanc. Un nez intense de fleurs blanches et de minéraux. Une bouche fraîche et d'une rondeur étonnante.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES