

**TERROIR :**

Sol limoneux et limono-sableux.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Sauvignon Blanc
Muscat petits grains

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques, pressurage direct, débourage à froid, macération sur bourbes fines de 4 à 5 jours, fermentation en cuve thermo-régulée à environ 15°C.

ÉLEVAGE :

3 à 4 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION :

La robe est claire et cristalline. Le fruité percutant exhale des notes de litchi et de fruits exotiques. La bouche vive et fraîche vous désaltérera lors de vos apéritifs.

ACCORDS METS VIN :

A déguster avec un plateau de fruit de mer

GARDE :

A boire dans les 2 ans.

Servir entre 8° et 10°C.

