

**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.

