

SAUVIGNON

AOC Touraine
100% Sauvignon

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à 16°C. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Une robe or pâle aux reflets argentés. Le nez expressif dévoile des arômes de fleurs blanches et agrumes, tandis que la bouche élégante allie fraîcheur aromatique avec une belle longueur.



INTEMPORELS

