

SAUVIGNON BLANC



Millésime : 2022

Cépage : Sauvignon blanc

Type : sec

Terroir : Argilo-graveleux

Température de service: 8°C

Conservation : à boire dans l'année

Age des vignes: 15 ans

Vinification : Vendanges mécaniques avec table de tri . Fermentation en cuve inox thermorégulée.

Dégustation:

Oeil: Robe intense, de couleur blanche aux reflets verts.

Nez : Intense et parfumé associé aux arômes floraux.

Bouche : Ronde et très vive.

Accord Mets et vins: Tapas, fruits de mers, salades composées.



Domaine Asseray-La Raterie-49320 Vauchretien-FRANCE