

VIN DE FRANCE

Sauvignon blanc

DESTINÉA

2024

L'expression pure du Sauvignon blanc



VIGNOBLE

Cépage : Sauvignon blanc

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux

Printemps : doux et très pluvieux

Été : tempéré

Automne : frais et humide



VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques

Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe brillante d'un beau jaune or pâle. Nez intense et frais sur des notes de genêt, d'agrumes et de fleurs blanches. Bel équilibre en bouche, avec une agréable association entre fraîcheur et rondeur.

ACCORDS METS & VINS



Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, d'un plateau de charcuteries ou avec un Comté encore jeune.

Température de service:

9° à 11° C

