



LES PETITS PLOS SAUVIGNON BLANC PAYS D'OC



Cépages :

- Sauvignon 100%



Vinification :

Traditionnelle avec vendange égrappée. Macération de moyenne durée. Extraction tout en douceur avec de petits remontages. Vinification parcellaire, puis assemblage. Elevage : 4 mois sous micro oxygénation.



Terroir :

Causses calcaires avec présence de Marnes .



Dégustation :

Très belle robe jaune pâle. Nez d'agrumes (citron), bourgeons de cassis. La bouche est légère, tendue, agréable et équilibrée. Très rafraichissant.



Accords mets /vin :

Idéal comme apéritif, ou avec les coquillages, crustacés, asperges, poissons grillés et en sauce, plats exotiques et fromages à pâte dure.