

Sauvignon bleu

VDP DU GARD

CEPAGES : 100% Sauvignon conduit en Cordon de Royat.

Densité de 4000 ceps / ha.

Vendange mécanique.

VINIFICATION : Egouttage et pressurage direct. Sélection des premiers jus de gouttes.

Fermentation à basse température.

TERROIR : Sols argilo-calcaires

NOTE DE DEGUSTATION : Vin blanc sec et fruité. Nez aromatique et puissant offrant des arômes de fruits exotiques et de citron vert. En bouche, le tout est rond avec une bonne fraîcheur.

Bouche pleine et harmonieuse.

ACCORD METS/VIN : Parfait pour l'apéritif ou avec des coquillages, crustacés, poissons ou desserts.



Cellier des Chartreux

SCA Cellier des Chartreux

RN 580 – 30 131 PUJAUT – France

Tel 33(0)4 90 26 39 40

Fax 33(0)4 90 26 46 83

cellier.des.chartreux@wanadoo.fr

www.cellierdeschartreux.fr