

SAUVIGNON BLANC

Quand André rencontra Léon, rien ne laissait présager la naissance d'une grande amitié. L'un passait ses journées à soigner ses vignes, l'autre guettait le bon moment pour croquer les grappes mûres. Leur passion commune pour ce fruit emblématique du Bordelais les rapprocha : voisins d'abord, ils devinrent vite inséparables. "Copains comme cochons" ! Une gamme de Bordeaux pensée pour révéler les caractéristiques de chaque cépage.



APPELLATION

Bordeaux

CÉPAGES

Sauvignon Blanc

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Effeuillage, vendanges en vert.

VINIFICATION

Macération courte à froid. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage sur lies en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune clair. Fleurs blanches, buis et agrumes. Bouche fraîche et dense. Belle intensité aromatique.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mer.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.
Idéalement dans les 5 ans.