

LE CHANT DES SIRÈNES

SAUVIGNON & CO

Le Chant des Sirènes capture l'esprit du Sud-Ouest de la France, mêlant convivialité et art de vivre dans cette cuvée élégante et fruitée. Laissez vous séduire par cet assemblage de cépages, léger et contemporain, qui apporte une véritable bouffée de fraîcheur.



APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

Sauvignon Blanc, Colombar, Muscaris, Sauvignier Gris, Sauvignac

VITICULTURE

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

VINIFICATION

Fermentation à basse température, puis élevage sur lies en cuves inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle brillante. Fruité, arômes d'agrumes et de notes fleuries. Bouche ample équilibrée. Belle fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS

Crustacés, salades méditerranéennes, mets asiatiques, curry thaï ou tajines.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C. Idéalement dans les 3 ans.



www.ducourt.com