



# Domaine Haute Condamine

## de Père ... en Fille



### FICHE TECHNIQUE

### SAUVIGNON 2023



<b>NOM DU VIN</b>	SAUVIGNON
<b>APPELLATION</b>	Pays d'Oc - IGP
<b>MILLESIME</b>	2023
<b>CEPAGES</b>	Sauvignon
<b>TENEUR MOY. EN ALCOOL</b>	12,5 % vol.

<b>SOL</b>	Terrasses Villafranchiennes
<b>VINIFICATION</b>	Egrappage – Fermentation à froid

<b>VISUEL</b>	Robe or pâle, brillante, aux reflets dorés.
<b>OLFACTIF</b>	Nez intense, net, avec des notes d'agrumes
<b>GUSTATIF</b>	Attaque franche, fraîche. La bouche est ronde presque onctueuse sur des notes d'agrumes (citron, pamplemousse...). La finale reste douce et de bonne longueur.

<b>CONSEIL</b>	Servir à une température de 14°. Ce vin blanc se consomme en apéritif, mais aussi avec des poissons grillés, des fruits de mer ou des plats méditerranéens (salade de la mer, encornets farcis, paëlla...)
----------------	--

Céline & Guy FOURNIER

Route de Pézenas – 34760 BOUJAN SUR LIBRON

Tél: 09 65 23 53 79 – Mobile : 06 80 43 93 07

[hautecondamine@orange.fr](mailto:hautecondamine@orange.fr) - [www.domainehautecondamine.fr](http://www.domainehautecondamine.fr)

