



Domaine Haute Condamine

de Père ... en Fille

FICHE TECHNIQUE SAUVIGNON 2021



NOM DU VIN	SAUVIGNON
APPELLATION	Pays d'Oc - IGP
MILLESIME	2021
CEPAGES	Sauvignon
TENEUR MOY. EN ALCOOL	12,5 % vol.

SOL	Terrasses Villafranchiennes
VINIFICATION	Egrappage – Fermentation à froid

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

CONSEIL	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 - www.domainehautecondamine.fr

