

Les Sentiers du Sud

"Sauvignon"



APPELLATION / COULEUR APPELLATION / COLOR :
Indication Géographique Protégée Pays d'Oc Blanc
I.G.P. Pays d'Oc White

MILLÉSIME VINTAGE :
2013

TERROIR / SOL TERROIR / SOIL :
Alluvions récentes, Argilo sableux
Recent alluviums, sandy argilo

RENDEMENT MOYEN YIELD AVERAGE :
70 Hl/Ha

CÉPAGES GRAPES :
Sauvignon

TITRE ALCOOMÉTRIQUE ALCOHOL DEGREES :
13°

VINIFICATION WINE MAKING PROCESS :
Egouttage et pressurage direct des raisins. Fermentation à 16°
Vinified by strain and direct pressing. The fermentation is done at 16°

ÉLEVAGE BREEDING :
Cuves avec revêtement époxy
Tanks with epoxy coating

CONDITIONNEMENT PACKAGING :
Bouteille bordelaise caractère, cartons de 6 bouteilles, palettes de 600 bouteilles
Bordelese Bottles, packs of 6 bottles, paletts of 600 bottles

DÉGUSTATION TASTING :
Robe jaune à reflets verts, le nez flatte par son intensité aromatique. En bouche, il exalte des notes d'agrumes et d'abricot ; son gras complète une belle vivacité. Il accompagnera tous vos poissons, excellent aussi en apéritif.
Yellow coloured with green tints, A deep and intense aromatic nose. In the mouth, it expressed citric and apricot notes with a pleasant freshness. It will be a perfect wine for many occasions.

SERVICE SERVICE :
12°

CONSERVATION AGEING POTENTIAL :
2 ans
2 years