

Sentiers du Sud

Sauvignon

Région	Languedoc	Terroir	Argilo-Sableux
Appellation	IGP Pays d'Oc	Degré	12,5°
Cépages	Sauvignon	Rendement	70 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez flatte par son intensité aromatique. En bouche, il exalte des notes de fleurs blanches et d'agrumes, sa vivacité tranche avec une belle complexité.

Il accompagnera parfaitement tous vos poissons mais également en apéritif.

Yellow coloured with green tints. The nose flatters by its aromatic intensity. In the mouth, it exalts notes of white flowers and citrus fruits, its liveliness slices with a beautiful complexity. It will be perfectly accompany all your fish but also as an aperitif.

Service 12°

Conservation / Ageing potential

1 à 2 ans / 1 to 2 years



Vinification / Wine making process

Égouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°.

Vinified by strain and direct pressing. The fermentation is done at 16°.

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.

Conditionnement / Packaging

Bouteille Bordelaise, carton de 6 bouteilles, palettes de 600 bouteilles.
Bordelaise bottle, packs of 6 bottles, pallets of 600 bottles.



Cantabric