



Aire de production

Les raisins ont été récoltés dans le sud de la France sur des sols argilo-calcaires pour la minéralité.

Origine

Cette gamme de vins plaisirs, rend hommage aux grands et nobles cépages français, mais surtout aux racines de la Maison Ropiteau Frères.

Cépage

100% Sauvignon Blanc

Vinification et élevage

Les vendanges sont mécaniques et les raisins récoltés à maturité optimale. Enzimage et débouillage à froid. Soutirage des jus clairs. Fermentation sous contrôle des températures à 14°C.

Notes de dégustation

COULEUR: Or pâle, aux reflets argent.
NEZ: Très expressif rappelant le bourgeon de cassis et les agrumes avec des nuances exotiques (mangue, ananas).
PALAIS: Bouche fraîche et ronde, fruitée et bien typée, sur des arômes floraux et citronnés. Bonne vivacité.

Accords mets et vins

Le Sauvignon Blanc est à boire dès à présent, accompagné de poissons, volailles, asperges et salades, mais également sur des mets épicés et sucrés salés.

Service

12 à 14°C