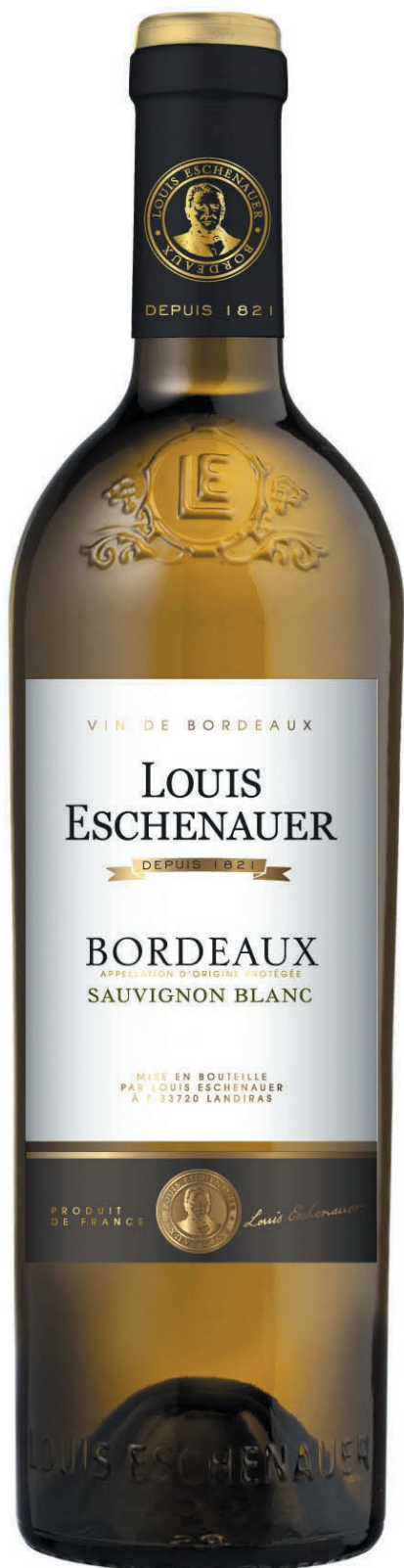


# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## *Selection* BORDEAUX

BORDEAUX AOP

### SAUVIGNON BLANC

**CÉPAGE :** 100% Sauvignon blanc.

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Nos vignes sont situées au cœur de l'Entre-deux-Mers, fine langue de terre située entre la Dordogne et la Garonne.

**VINIFICATION :** Les raisins sont récoltés dès leur maturité afin d'obtenir un maximum d'arômes. Le vin est confectionné dans des cuves en acier inoxydable à basse température pour préserver ses arômes et élevé sur lies fines afin de lui apporter plus de saveurs.

**SOL :** Collines argilo-calcaires.

**DÉGUSTATION :**

**ROBE :** Une robe brillante et cristalline avec des reflets verts.

**NEZ :** Un nez délicat composé de fruits blancs et d'agrumes.

**BOUCHE :** A la fois sec et doté de notes vives et fines de fruits, ce vin saura vous ravir par sa fin agréable faite de saveurs d'agrumes.

**RECOMMANDATIONS :** Parfait en apéritif, ce vin conviendra parfaitement avec du poisson, des coquillages, des fruits de mer, mais aussi avec du fromage de chèvre.

**SERVIR :** de 6 à 8 °C.

**DURÉE DE CONSERVATION :** de 2 à 3 ans.

