

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

SAUVIGNON BLANC

CÉPAGE : 100% Sauvignon blanc.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, puis pressés à basse température. La fermentation s'effectue également à basse température (17-19°C).

DÉGUSTATION :

ROBE : Une robe limpide d'un jaune très pâle avec de légers reflets verts.

NEZ : Un nez très expressif, avec des notes de fleurs blanches, d'ananas et même de fruits exotiques.

BOUCHE : Un vin rond et gouleyant, bien équilibré, avec des notes de citron et de pamplemousse.

RECOMMANDATIONS : Vin fin accompagnant parfaitement les fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages.

SERVIR : de 10 à 12°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 1 à 2 ans.

