

FORTANT DE FRANCE

Cuvée "Fortant de France Terroir Littoral Sauvignon Blanc"



Couleur : Blanc
Cépage(s) : 100% Sauvignon
Millésime : 2017
Prix public indicatif : 5,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire blanc
Vinification : Traditionnelle
Rendement : 80hl/ha
Nombre de bouteilles : 240 000
Élevage : Inox
Certification bio : Non
Méthode de Culture : Traditionnelle
Degré alcoolique : 12%

DÉGUSTATION

Robe : Robe citronnée et rehaussée de reflets verts.
Nez : Un bouquet intense et frais sur des notes de pomelos et d'ananas.
Bouche : La bouche est fraîche, offrant de belles saveurs d'agrumes sur une finale vivifiante.

LE SERVICE

Température : 12 °C
Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif ou sur un plateau d'huîtres, un filet de loup grillé ou une tarte à la rhubarbe.
Conditionnement : 75 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

