

FONTESOLE

Fontesole

Sauvignon Colombard

Couleur : Blanc

Cépages : 80% Sauvignon et 20% Colombard

Millésime : 2025

Prix indicatif : 4,40€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, riche et caillouteux

Vinification : Vendanges matinales, macération à froid (5-7 jours) pour l'aromatique, puis fermentation basse température en cuves inox, embouteillage précoce sans fermentation malolactique.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 5 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : Conventionnel

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle

Nez : Notes d'agrumes, fruits verts et silex

Bouche : Sapide, léger vif et très frais

SERVICE

Température : 10-12°C

Accord mets et vins : Fruits de mer

Conditionnement : 75 cl

