

# BLANC Sauvignon

## « LINA »

D' une belle robe brillante jaune pâle, ce vin présente des arômes intenses de bourgeon de cassis, de buis et d'agrumes (notes citronnées et pamplemousse).

Le second nez exacerbe de subtils parfums de maracudja et de menthol. La complexité aromatique se prolonge par de discrètes notes minérales à l'accent fumé.

L'attaque est fraîche et fruitée .

Vin ample aux arômes de bouche intenses qui révèlent une sucrosité harmonieuse. Cette douceur et cette fraîcheur combinées confèrent un équilibre parfait pour accompagner vos apéritifs, le foie gras, les fromages bleus ou vos desserts à base de fruits.

A servir entre 8 et 10°C.

A boire jeune pour profiter de tout ce bouquet de fruits rafraîchissants.

Vinification : sélection des 1er jus de presse – vinification à basse température.