

## CARACTÉRISTIQUES



100% SAUVIGNON BLANC



Blanc de saignée  
(macération de 4-6h).  
Fermentation en cuve béton



Jusqu'à 7 ans



## DÉGUSTATION



Nez expressif sur le  
pamplemousse de Cayenne,  
la fleur d'oranger et le  
chèvrefeuille.  
Belle minéralité



Attaque souple aux arômes de  
mandarine et de citron vert.  
Finale sur l'abricot sec avec  
un réhaussement de l'acidité

### Nos vins:

- Vin issu d'un domaine familial en agroforesterie intraparcélaire depuis 10 ans situé sur les terroirs Minervois La Livinière.
- Vignes exemptes de tout intrant: irrigation ; traitement, et fertilisation.
- Vins non filtrés et non collés pouvant perler à l'ouverture et faiblement sulfités.

### Accords idéaux :

- foie gras poêlé et huîtres d'Oléron
- Saumon gravlax, carottes naines laquées
- Tatin de coings

