



## Sauvignon Blanc

### Robe

Blanc

### Cépage

100% sauvignon blanc

### Provenance

AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)  
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

### Mode de culture

Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle

### Élevage

Cuve en acier inox, fermentation à température contrôlée, sans FML (pas de contrôle d'acidité), élevage sur lies, puis filtration et remplissage après 5-7 mois d'élevage

### Conseils de dégustation

Apéritif, volaille, poisson, asperges, fruits de mer, etc.

### Température idéale

8° à 10° C

### Délai de garde

Jusqu'à 3 ans

### Teneur en alcool

13 vol. %

### Bouteilles disponibles

75 cl / 150 cl

### Bouchage

Liège

### Caractère

Ce sauvignon blanc présente une robe dorée à reflets verts. Il dégage au nez d'intenses arômes. Les fruits exotiques tels que pamplemousse, groseille à maquereau et une touche de litchi ressortent, soutenus de notes de sureau assorties d'une verdure discrète. En bouche, le corps est aromatique, corsé et rond. Il offre une acidité vive et rafraîchissante.