



Encépagement
Sémillon et Sauvignon

Conduite du vignoble et vinification / *Wine Production*

Pressurage pneumatique, débourage à froid et fermentation à température contrôlée (17/18 °C). Elevage sur lies pendant 3 mois afin de stabiliser le vin de façon naturelle et développer les arômes et le gras en bouche.

Pneumatic pressing, cold settling and fermentation at controlled temperature (17/18 °C). Matured on lees for 3 months to stabilize the wine in a natural way and to develop the aromas and the fat in the mouth.



Note de dégustation/ *Wine Tasting*

Belle robe pâle aux reflets gris-vert, nez intense et complexe développant des notes de fleurs d'acacia et d'agrumes confits. La bouche est très aromatique avec une belle fraîcheur et de la matière qui lui confère une finale longue et agréable. Accompagnera parfaitement vos apéritifs, saumon fumé et poissons.

Beautiful pale color with gray-green reflections, intense and complex nose developing notes of acacia flowers and citrus fruits. The palate is very aromatic with a nice freshness and material that gives it a long and pleasant finish. Perfect accompaniment to your appetizers, smoked salmon and fish.



Eco-Responsable/ *Eco-Friendly*

Le packaging de la bouteille a été pensé afin de réduire son impact environnemental : bouteille, carton et bouchon recyclables, étiquettes en papier garanti FSC, colle des étiquettes sans solvant et capsule sans plastique.

Packaging of the bottle has been designed to reduce its environmental impact: recyclable bottle, carton and cap, FSC guaranteed paper labels, adhesive labels without solvent and plastic-free capsule

