



DOMAINE
LÉVÉJEAN
SAUVIGNON

Dénomination : Vin de France, Blanc

Cépages : 100% Sauvignon

Région : France, Occitanie, au nord de Béziers sur les rives de l'Orb.

Certification : HVE

Terroir et culture :

Les terrasses argilo-calcaires avec une exposition Nord pour une maturation lente.

Vinification :

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, égouttage, fermentation en cuve béton à basse température - sous température contrôlée. Élevage en cuve inox de 3 mois.

Dégustation :

Vin d'une belle couleur vert pale. S'ouvre sur un nez très floral. En bouche, le vin est vif et s'ouvre sur des arômes d'agrumes.

Température de service conseillée : Entre 8° et 10°C; Vin à consommer dès à présent et dans les 2 ans à venir

Accords mets vins :

Charcuterie fine, Fruits de mer, blanquette aux asperges

Alcool : 12,5% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe

