



## SAUVIGNON BLANC

### GENÈVE AOC – 75cl

<b>Origine</b>	AOC Genève
<b>Altitude</b>	450 m
<b>Terroir</b>	Terre molassique peu profonde
<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Méthode de taille</b>	Guyot
<b>Rendement à l'hectare</b>	70 hl/ha
<b>Vinification</b>	Macération pelliculaire de 12 heures à basse température. Fermentation des moûts débourbés avec des levures spécifiques au Sauvignon Blanc, rétrogradation malolactique partielle, vinification et maturation en cuve
<b>Degré alcoolique</b>	13.5% vol.
<b>Aspect</b>	Jaune clair à vert pâle
<b>Nez</b>	Feuilles de cassis, figue, agrumes
<b>Bouche</b>	Fruit de figes et d'amandes, chaleureux
<b>Gastronomie</b>	Vin d'apéritif, accompagne traditionnellement huîtres, coquillages et poissons de mer
<b>Consommation</b>	Dès maintenant et pendant 2-3 ans
<b>Température de service</b>	8-9°C

