

Le Pot de Sauvignon Blanc

Romandie, Vin de Pays

Suisse > Romandie

Garde :
2 - 3 ans

% Vol :
12.00°



Cépage(s) :

Sauvignon Blanc (100%)

Note de dégustation

Robe : Jaune intense au reflet doré.

Nez : Arômes complexes et intenses; le bouquet est composé de notes de cassis, de miel et de fleur d'acacia.

Palais : Riche et long en bouche avec une finale vive.

Accords mets-vin

Apéritif, beignets de fleurs de courgettes, carpaccio de Saint-Jacques, poissons, lapin au citron, boudin blanc, plats asiatiques, chèvre frais.

Terroir

Jaune intense aux reflets dorés, le Sauvignon est un cépage qui s'exprime à merveille sur les sols suisses. Ce vin rafraîchissant, vif et floral, accompagne idéalement les poissons de nos lacs.

Vinification

Traditionnelle, élevage en cuves inox.

Œnologue(s)

André Hotz