



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

TRADITION FAMILIALE SAUVIGNON BLANC

Côtes de Gascogne

Indication Géographique Protégée

- Cépages :** Sauvignon (100%)
- Terroir :** Sables fauves et boulbènes associant limons et argiles. Océanique et tempéré, le climat gersois offre un cadre privilégié : juste ce qu'il faut de soleil, de pluie et de fraîcheur.
- Vinification :** Une vinification très avancée avec une fermentation à froid pour préserver le fruit et la pureté du Sauvignon
- Dégustation :** Ce vin présente une merveilleuse robe jaune avec des reflets verts et un ménisque bleuté. Ce vin très séduisant révèle un nez gourmand sur des notes d'agrumes et de pêche. En bouche, il est frais et vif sur des arômes fruités et floraux, la finale est agréablement rafraichissante et persistante.
- Accords mets et vins :** Il se marie parfaitement avec les coquillages, les crustacés et les poissons grillés. Il est aussi le compagnon idéal des volailles dont la Gascogne est un éminent producteur : une occasion de proposer un menu au bel accent de terroir...
- Temps de garde:** 1 à 2 ans
- Température de service :** 10°C à 12°C
- La gamme :** Sauvignon blanc, Malbec, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan
- Packaging :** Cartons de 6 à 12 bouteilles
Bouchons classiques ou bouchons à vis

