



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Gouleyant Sauvignon Blanc

IGP Côtes de Gascogne

Cépages :	Sauvignon blanc 100%
Terroir :	Sables fauves et bouldiers 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 dans des cuves en inox pour préserver le fruit et la finesse du Sauvignon.
Dégustation :	Le Gouleyant a une merveilleuse robe cristalline. Ce vin est un Sauvignon Blanc très séduisant. Il révèle un nez gourmand sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, l'équilibre entre vivacité et minéralité est délicieux, la finale est agréablement rafraichissante et persistante.
Accords mets et vins :	Il se marie parfaitement avec les coquillages, les crustacés et les poissons grillés ou servis en sauce. Il est aussi le compagnon idéal des salades.
Temps de garde :	Il se déguste dans sa jeunesse, 1 à 2 ans.
Température de service :	10°C
La gamme :	Gouleyant Rouge, Gouleyant Rosé et Gouleyant Blanc.
Packaging :	Carton de 6 ou 12 Bouteilles

