

# CUVÉE “LA DOUCEUR”

## SAUVIGNON BLANC MOELLEUX

CÉPAGE : Sauvignon Blanc – Johannisberg – Petite Arvine

APPELLATION : Chamoson,  
appellation  
d'origine  
contrôlée

TERROIR : calcaire brisé  
d'ardoise

MODE DE CULTURE : Guyot

AGE DES VIGNES : 32 ans

PRODUCTION : 1 bouteille pour 2 m<sup>2</sup>

VINIFICATION : 60% cuve  
40 % barrique chêne

ANALYSES :

Alcool total	12,8 vol/°
Acidité totale	6 gr/l (tartrique)
Sucre résiduel	80g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Coing, confiture, amabilité, douceur, citron en finale

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14 C°

ACCORD GOURMAND : tous les classiques, fromage, viande blanche

BOUTEILLES : 37.5 cl et 75 cl

