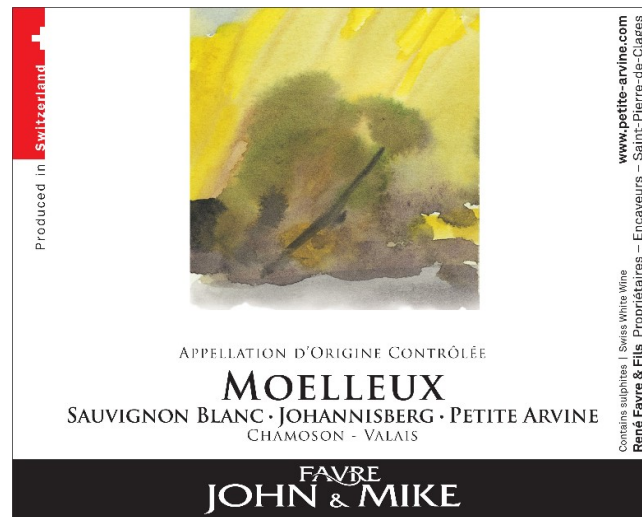


## Sauvignon Blanc Moelleux



**Cépage** : Sauvignon Blanc, Johannisberg, Arvine

**Appellation** : Chamoson AOC

**Terroir** : Brisé d'Ardoise, Calcaire

**Production** : 800 g/m<sup>2</sup>

**Vinification** :

Cuve inox, barrique 12 à 18 mois

**Analyses** :

Alcool total 12.8 vol/°

Sucre résiduel 80g/l

**Commentaires de Dégustation** :

Des notes de coing, confiture, amabilité, douceur et du citron en finale.

**Accord Gourmand** :

Tous les classiques, fromage, viande blanche et dessert

**Température de service** : 14 C

**Bouteilles** : 37.5 cl et 75 cl

**Conservation** : 10 à 15 ans