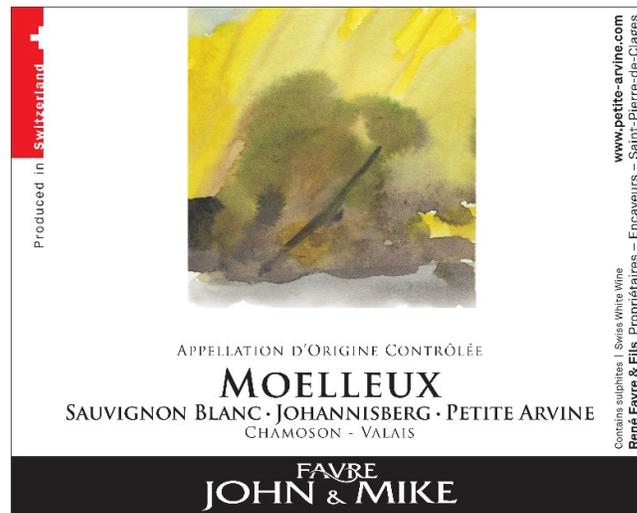


Sauvignon Blanc Moelleux



Cépage : Sauvignon Blanc, Johannisberg, Arvine

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : Brisé d'Ardoise, Calcaire

Production : 800 g/m²

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