



# IGP COTES DE GASCOGNE

Domaine Guillaman

Sauvignon

Cépages : Sauvignon 100%

Age des vignes : 20 ans

Sol : Côteaux argilo-calcaire

Rendement : 70 hl/ha

Vinification: Vinification à basse température

Titre alcoométrique : 11,5% Vol.

## Dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez très aromatique et flatteur. Vin frais et fruité, arômes végétaux et agrumes.

## Conseil pour la dégustation :

A déguster entre 8-10°C

Parfait à l'apéritif, il peut être servi également avec du poisson grillé ou des fruits de mers.