



I.G.P Côtes du Tarn

L'ÉCHAPPEE

Blanc Sec

Cépages : 100% Sauvignon

Terroir : Terroir de Graves

Rendement moyen : 80Hl/ha

Titre alcoométrique : 12% Vol.

Vinification :

Vendanges de nuit, macération pelliculaire de plusieurs heures, pressurage pneumatique. Stabulation liquide à froid, fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

Dégustation :

Le nez est frais, franc, avec des notes de fruits acidulés, un soupçon de minéralité. La bouche est ronde, ample et bien structurée.

Accord mets/vins :

Excellent en apéritif ou bien avec un plat cuisiné de poissons, de crustacés, une viande blanche ou bien un fromage de chèvre frais.

A déguster frais, d'ici 2 ans.

