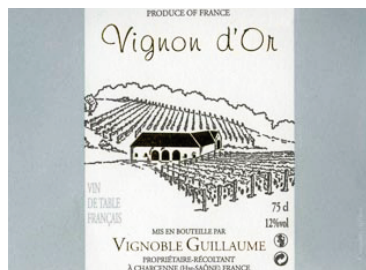


Vignob d'Or



- Provenance :** - France
- Franche-Comté
- Appellation :** - Vin de France
- Origine :** - Charcenne et Gy
- Cépage :** - Sauvignon Blanc
- Cuvée :** - 2015
- Sols :** - terre argilo-calcaires et argile à chailles
- Vignes :** - vignes âgées de 25 à 30 ans
- taille Guyot double
- récolte mécanique
- Vinification :** - fermentation et élevage durant 5 mois en cuve inox
- malolactiques faites
- Couleur :** - jaune tendre
- Arômes :** - notes de bourgeons de cassis, buis et fruits frais
- Caractère :** - bouche franche avec une pointe de minéralité de bonne longueur
- S'harmonise :** - apéritif, sur des crustacés, des coquillages et des poissons grillés
- Température de dégustation :** - de 10 à 12° C
- Conservation :** - 3 à 4 ans
- Médaille :** - médaille d'Argent au "Concours Best Value des Vins" de l'ANIVIN à Paris en 2017 et présenté à Pro Wein parmi les "Top 100 des Vins de France" à Dusseldörf en Allemagne

Henri Xavier Guillaume

