



Millésime 2024

AOP

Bordeaux blanc

Assemblage

100% sauvignon blanc

Vinification

Pressurage doux et inerté (protection des baies contre l'oxydation).

Élevage

100% cuve pour garder la fraîcheur et le fruité du sauvignon. Élevage sur lies de plusieurs semaines.



Dégustation

Un vin blanc sec au reflet d'or et au nez sur des fruits juteux d'agrumes et de fruit blancs, avec une légère note de zeste d'orange. La bouche est ronde et sa finale est saline, savoureuse et longue.