

Domaine des Allégrets

Le vin pour nature

Blanc sec « Cuvée Sauvignon », 2014.



Cépages : 80% Sauvignon – 20% Sémillon

Sol : Argilo-calcaire

Age des parcelles : 35 ans

Rendement : 35 hectolitres à l'hectare

Production : 9 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13,5% vol.

Elevage : Elevé sur lies fines pendant 6 mois

Accord mets & vins : fruits de mer, plats à base de fromages

Médaille : 1 étoile au Guide Hachette des vins 2016.



Histoire : Un nez frais caractéristique du Sauvignon, avec ses notes fraîches et fruitées (pêche, abricot), et un palais tout aussi aromatique (citron vert), bien équilibré entre onctuosité et fraîcheur.

Famille Blanchard – Vigneron Indépendant
Domaine des Allégrets – 47 120 Villeneuve de Duras – France
Tél/fax 05 53 94 74 56 – 06 87 11 50 20
contact@allegrets.com