

LE GRAND PAVOIS

SAUVIGNON

IGP PAYS D'OC



■ TERROIR

Argilo-calcaire.

■ CÉPAGE

Sauvignon.

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification est faite par pressurage direct suivi d'un débouillage à froid et d'une fermentation en cuve inox thermorégulée à température contrôlée à 17°C.

■ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

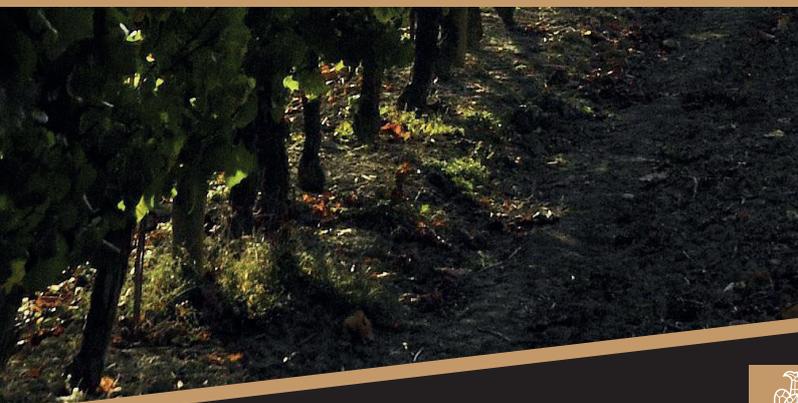
Une belle robe brillante à la couleur jaune pâle et aux doux reflets gris
Un nez flatteur dévoilant des arômes de pêche blanche, de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, il offre un bel équilibre entre rondeur et acidité, une bonne longueur et une finale sur les agrumes, l'ensemble est harmonieux et rafraîchissant.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 8°C. Ce vin sera parfait en apéritif ou en accompagnement de poissons et de fruits de mer, comme par exemple des coquilles Saint-Jacques à la citronnelle ou des crevettes marinées à l'ail.

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12% vol.



* *Sud de France*

SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

AVENUE DU LANGUEDOC - BP 30 - 11303 LIMOUX CEDEX - TÉL. 04 68 74 63 00
WWW.SIEURDARQUES.COM