



TARANI SAUVIGNON

IGP* Comte Tolosan White

WINE AREA / VIGNOBLE

Loamy clay soil

GRAPE VARIETY / CÉPAGES

Sauvignon

WINE-MAKING / VINIFICATION

Destemming

Skin maceration for 4hrs, pneumatic pressing and settling

Alcoholic fermentation at 18°C for 12 days in stainless steel vats

Filtration

Egrappage

Macération pelliculaire pendant 4 heures, pressurage pneumatique et débouillage. Fermentation à 16-18°C pendant 12 jours en cuverie inox

Filtration

TASTING NOTE / NOTES DE DÉGUSTATION

Colour: Gold with light touches of green

Nose: Citrus fruit and white fruits

Mouth: Fresh and delicate

Couleur : Or avec des reflets verts

Nez: Agrumes et fruits blancs

Bouche: Fraîche et délicate

SERVING SUGGESTIONS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

Serve at 8-10°C, drink on its own before a meal or with grilled fish, crustaceans, seafood

Keeps up to 2 years depending on the vintage

Servir entre 8 et 10°C

A boire en apéritif ou avec du poisson grillé, des fruits de mer ou des crustacés

Peut se garder 2 ans



Vinovalie

Les Portes du Tarn 81370 Saint-Sulpice 05 63 57 18 10 contact@vinovalie.com

Retrouvez Vinovalie sur son site internet www.vinovalie.com

et aussi sur les réseaux sociaux [f](#) [t](#) [in](#) [ig](#) [p](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.