

Haut Marin - Perle | 2015



Ce vin issu d'une sélection parcellaire se distinguera par sa finesse en bouche.

Sucrosité ●
Fraîcheur ●●●●●
Structure ●●
Tannins

Cépages	100% Sauvignon blanc
Sols	argilo-calcaires
Rendement	80 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire. Pressurage sous azote. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines.
Degré d'alcool	11% vol
Sucres résiduels	< 2 g/l
Taux d'acidité	4,5 g/l
Dégustation	Notes de litchis et fleurs blanches Bouche fine et citronnée Idéal sur coquillages & fruits de mer Tout simplement pour l'apéritif

