



pdf.fiche.page-title

Tarani Sauvignon - 18,7 cl | Comté Tolosan IGP France (SUD OUEST) – 2024

Vinification

Les raisins sont égrappés et subissent une macération pelliculaire de 4 heures, suivie d'un pressurage pneumatique et d'un débourbage. La fermentation dure 12 jours à 16-18°C en cuves inox. Le vin est ensuite légèrement filtré.

Dégustation

Robe or aux reflets verts. Nez d'agrumes et de fruits blancs. Bouche fraîche et délicate.

Mets adaptées

Poisson - grillé | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Aromatique frais

