



ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

PAYS D'OC

SAUVIGNON

Pays d'Oc IGP

Cépage

100 % Sauvignon blanc.

Vinification

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, puis pressés à basse température. La fermentation s'effectue également à basse température (17-19°C).

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

Une robe limpide d'un jaune très pâle avec de légers reflets verts.

Nez

Un nez très expressif, avec des notes de fleurs blanches, d'ananas et même de fruits exotiques.

Bouche

Un vin rond et gouleyant, bien équilibré, avec des notes de citron et de pamplemousse.

Accords mets-vins

Vin fin accompagnant parfaitement les fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages.

Servir

de 10 à 12°C.

Durée de conservation

de 1 à 2 ans.



www.alexislichine.com