



# ALEXIS LICHINE & Co

*A Signature of Quality*

PAYS D'OC

## SAUVIGNON

Pays d'Oc IGP

*Rebsorte*

100% Sauvignon blanc

*Weinbereitung*

Die Trauben werden bei perfekter Reife geerntet und dann bei niedriger Temperatur gepresst. Die Gärung erfolgt ebenfalls bei niedriger Temperatur (17-19°C).

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

*Farbe*

Von klarer Farbe, ein sehr blasses Gelb mit leichtem Grünschimmer.

*In der Nase*

Sehr ausdrucksstark mit Noten nach weißen Blüten, Ananas und sogar exotischen Früchten.

*Am Gaumen*

Ein runder, süffiger Wein, angenehm ausgewogen, mit Zitronen- und Grapefruitnoten.

*Empfehlungen*

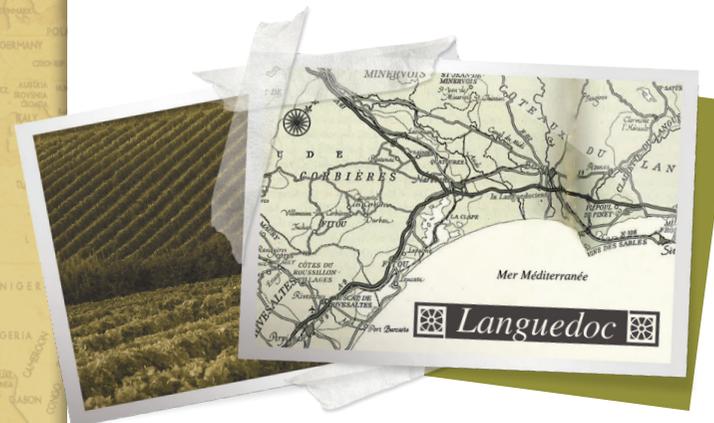
Ein perfekter feiner Wein zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und einigen Käsesorten.

*Serviertemperatur*

10 bis 12°C.

*Lagerfähigkeit*

1 bis 2 Jahre.



[www.alexislichine.com](http://www.alexislichine.com)