

SAUVIGNON BLANC

Saint Guilhem Le Désert

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Arômes est une mise en bouche du Sud, rendant hommage à notre héritage local. Les Arômes présents dans chacune de nos cuvées, permettent de voyager au cœur de notre région le temps d'une gorgée.

Géologie du Sol : sols argilo-calcaires frais

Encépagement : 100% Sauvignon Blanc

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : récolte de nuit pour favoriser la conservation des arômes naturels de raisins. Pressurage sous contrôle atmosphérique. Vinification douce à faibles températures

Élevage : en cuve inox

Degré : 12%

Aspect Visuel : Robe brillante jaune aux reflets verts

Aspect Olfactif : Nez acidulé avec des notes d'agrumes et de groseilles

Aspect Gustatif : En bouche, des arômes de fruits vifs, entre pomele et citron, tout en fraîcheur

Accord mets et vins: plateau de fruits de mer, tellines et couteaux en persillade

Température de service : 10°-14°



SAUVIGNON BLANC

Saint Guilhem Le Désert

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



AROMES is a taste of the South in the mouth. It is a tribute to our local heritage. The Southern aromas reveal themselves in each of our cuvées, creating a travel experience at the core of our region.

Soil geology: Cloy-limestone soils

Grapes: 100% Sauvignon Blanc

Age of the vines: 20 to 40 years

Vinification: Night harvest to preserve the natural aromas of the grapes. Pressurization under atmospheric control. Mild vinification at low temperatures

Ageing: In stainless steel tank

VOL: 12%

Appearance: Bright yellow colour with green reflections

Nose: Tongy nose with notes of citrus and redcurrant

Mouth: Lively fruit aromas, between pomelo and lemon, oil in freshness
Food and wine pairing: seafood platter, terrine and « couteaux » in parsley butter sauce

Serving temperature: 10°-14°

