

# Méditéo



## PAYS D'OC

### SAUVIGNON BLANC

#### LOCALISATION

Situé dans le Languedoc-Roussillon, ouvert sur la Méditerranée, le vignoble des Vins de Pays d'Oc offre une richesse de terroirs et de climats inégalée, conditions idéales à l'épanouissement de la vigne. Nous avons sélectionné des cépages généreux et fruités, à consommer simplement, en famille ou entre amis.

#### VINIFICATION

- Suivi rigoureux des parcelles
- Récolte à maturité des fruits pour atteindre une richesse aromatique optimale et extraire tout le caractère du cépage
- Vendange aux heures fraîches de la journée
- Pressurage direct de la vendange pour retenir le maximum de fraîcheur et extraire le plus d'arômes
- Débourageage à basse température
- Fermentation à basse température
- Elevage en cuve 4 à 5 mois

#### ROBE

Jaune d'or aux reflets verts

#### NEZ

Senteurs d'agrumes et de fruits de la passion

#### BOUCHE

Frais avec une finale subtile

#### ACCORDS CULINAIRES

Pour profiter de toute sa fraîcheur et de sa vivacité, savourez-le dès à présent ou dans les 2 ans suivant la récolte. Servez-le bien frais à l'apéritif, en accompagnement de plats de poissons, crustacés, terrine de canard, viandes blanches en sauce ou fondue savoyarde.