



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Envol

SAUVIGNON GRIS

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	28 ans
 Rendement moyen	45 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.

 Dégustation	12,5% vol. 
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Belle robe cristalline, jaune pâle, aux reflets légèrement nacrés.

Nez fleuri, champêtre, qui libère progressivement des arômes fruités, de zeste de citron vert et de pamplemousse, très rafraîchissants et dévoile une élégante note minérale de pierre à fusil. La bouche, ronde dès l'attaque, s'épanouit harmonieusement, et affiche plus de relief grâce à une pointe de gras et à une fraîcheur soulignée.

 Suggestions	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Apéritif - Asperges - Caviar d'aubergines - Tartare de noix de Saint Jacques - Coquillages - Crottin de Chavignol

 3000 bouteilles	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



2 0 2 0

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - contact@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

