



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](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

