



**Cépage** : Sauvignon.

**Rendement** : 60hl/ha

**Terroir** : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes vives. Calcaire dur du Quaternaire

**Vinification** : Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures. Elevage sur lies fines, mise en bouteille précoce pour piéger le maximum d'arômes.

**Dégustation** : Robe très limpide, jaune à reflets verts. Nez très concentré expressif d'agrumes et de fruits exotiques. Vin sec à l'attaque vive. Beaucoup de fraîcheur et de persistance.

**Température de service** : 12°

**Accompagnement** : Association avec les entrées de la Mer, les huîtres et les fromages de chèvre,

**Garde** : 2 ans.

**Quantité disponible** : 4000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles

**Distinction** : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2020