

THIERRY DELAUNAY

Signature

CEPTEMBRE SAUVIGNON BLANC



Vin de France

Cépage :

100 % Sauvignon Blanc



Vinification :

Ce vin est issu d'une sélection par Thierry Delaunay des meilleures cuvées de Sauvignon Blanc de tous les vignobles de France qui, une fois assemblées et élevées sur lies fines, expriment toutes les qualités des différents terroirs dont elles proviennent lui apportant complexité, élégance et finesse.

Pressurage pneumatique
Fermentation alcoolique à 16°C

Elevage :

Sur lies fines en cuves inox



Dégustation :

Robe jaune pâle, reflets verts. Le nez affiche une belle typicité où se mêlent notes florales, pamplemousse, bourgeon de cassis. On retrouve cette palette aromatique gourmande dans une bouche ample et fraîche à la fois.

