



BARON MAXIME



SAUVIGNON BLANC

Vin de France

2021



TERROIR

Une partie des vignes est plantée dans la partie centrale du sud de la France avec une influence méditerranéenne. Des nuances géologiques multiples : principalement du calcaire, de l'argile et du sable.

CÉPAGES

Sauvignon Blanc 100%

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation avec contrôle des températures – brassage des lies en fin de fermentation.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. En bouche, on retrouve des arômes d'agrumes (citron, pomelo) et parfums de végétaux (buis, jasmin).

Parfait en apéritif, sur des salades ou encore des grillades de poissons. Ce vin est idéalement servi entre 8°C et 10°C.

MAGIQUE

Étiquette magique ! Le monogramme "M" sur l'étiquette se change en couronne lorsque le vin est à température optimale de dégustation.