



LES FIEFS DE SANSAC

2024

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Avec la gamme Les Fiefs de Sansac, nous avons voulu rendre hommage à notre terroir et à notre belle région de la Nouvelle Aquitaine en créant des vins de caractère représentatifs du vignoble bordelais.

	Sols Argilo-calcaire		Appellation AOP Bordeaux
			Assemblage 100% Sauvignon

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct, fermentation thermorégulée à basse température (16°)

Notes de dégustation

Robe | Jaune pale et brillante avec de jolis reflets verts

Nez | Intense, il révèle des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques (mangue, ananas), accompagnés de touches florales et végétales.

Bouche | Vive et croquante, avec des saveurs fruitées nettes, soutenues par une minéralité subtile et une finale fraîche et persistante.

Sec  Doux

Léger  Puissant

Fruité  Structuré

Conseils de service

A déguster frais entre 8 et 10°C ;

Les Fiefs de Sansac blanc sera idéal en apéritif. Il accompagnera à merveille des huîtres ou des fruits de mer, une terrine poisson, des poissons grillés ou en sauce ou de la viande blanche.