DOMAINE DE LA
GONORDERIE

Sauvignon Réserve



Une cuvée spéciale vinifiée dans un style moderne, comme un reflet du domaine et de ses propriétaires. Cette cuvée est vinifiée à partir de raisins d'une sélection parcellaire qui permet d'identifier le meilleur potentiel qualitatif du terroir et du cépage. Ce vin a une intensité aromatique et une belle longueur en bouche.

Cépage: Sauvignon (100%)

Couleur: Blanc

Type: Sec

Degré: 12% vol.

Appellation: IGP (Indication Géographique Protégée)

Terroir: Argilo–sablonneux

Arômes & Saveurs

Robe or pâle, brillant, nez complexe, fraîcheur. Bouche puissant, vive, fruité et acidulé. Belle longueur, équilibre et fruité. La finale est présente une fraîcheur désaltérante et une jolie longueur.

Accord Mets & Vins

Poissons grillés ou en sauce,crustacés cuisinés, fromage de chèvre.