



DOMAINE DU GRAND MAYNE



GRAND MAYNE

AOC Côtes de Duras

Sauvignon Blanc 2019

TERROIR

Croupe Argilo-Calcaire sur les hauteurs de l'Appellation Côtes de Duras

CÉPAGES

Sauvignon blanc 95 %
Sauvignon gris 3%
Sémillon 2%

VINIFICATION

Vendanges nocturnes, avec tri sélectif. Pressurage direct ou macération pelliculaire. Fermentation longue à 18°C, protection à toutes les étapes. Respect de la fraîcheur et des arômes. Elevage en cuve inox.

DÉGUSTATION

Un millésime moins sur les agrumes que les précédents, mais ce Sauvignon dévoile des notes plus tropicales. Ce Sauvignon est magnifiquement équilibré et a une superbe intensité et palette aromatique.

GASTRONOMIE

Apéritif, fruits de mer, poisson à la plancha, sashimi, tartare de thon, carpaccio de daurade salade de fruits.

GARDE

À boire dans les 4 ans

SARL GRAND MAYNE

47120 Villeneuve-de-Duras, France

Tel: 05 53 94 74 17

Email: domaine@grandmayne.net

Website: www.domaine-du-grand-mayne.com