



DOMAINE DU GRAND MAYNE



GRAND MAYNE

AOC Côtes de Duras
Sauvignon Blanc 2020

TERROIR

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

CÉPAGES

Sauvignon blanc 98 %
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

2020 est l'un de nos millésimes les plus chauds au Grand Mayne, mais grâce à nos magnifiques terroirs, le Sauvignon 2020 possède une grande fraîcheur. Tropical au nez le vin montre une belle concentration et un bel équilibre. Des notes légères de citron viennent sur la fin de bouche apporter des notes subtiles d'acidité.

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