



FAULT LINE- Sauvignon blanc- 2014

Cépages et terroir:

Producteur:	Saint Clair pour Fault Line
Viticulture et Vinification :	Alana McGettigan
Appellation d'Origine:	Vallée de Marlborough
Assemblage:	100% Sauvignon blanc

Vendanges, vinification et élevage:

Vinification: Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Dégustation, accord avec les mets

Superbe couleur jaune clair. En bouche, on découvre un vin rond et frais avec les arômes délicats du chèvrefeuille, de fruits tropicaux et une subtile touche herbacée. Un vin idéal à servir au verre.

Idéal pour déguster à l'apéritif, sur des plateaux de fruits de mer ou encore sur des viandes blanches ou des plats de pâtes italiennes.

Analyses

Sucres résiduels : 3,3 g/l ; Acidité totale : 6,3 g/l ; pH : 3,5 g/l ; Alcool : 13%

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 8-10°C.
Se bonifiera encore pendant les deux ans à venir.

