



## FAULT LINE - Sauvignon blanc- 2016

### 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:

**Vendanges:** Les grappes sont vendangées à maturité parfaite.

**Vinification:** Fermentation en cuve inox thermo-régulée dans le but de conserver les arômes et les caractéristiques du Sauvignon Blanc..

### 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 : 3,6 g/l ; Acidité totale : 6,3 g/l ; pH : 3,5 g/l ; Alcool : 12,5%

### Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 8-10°C.

Se bonifiera encore pendant les deux ans à venir.

