

Faultline - Sauvignon blanc - 2018

NOUVELLE-ZELANDE



Cépages : 100 % sauvignon blanc

Appellation d'Origine : Vallée de Marlborough



Vinification :

Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Dégustation :



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.

Sucres résiduels : 3,6 g/l ; Acidité totale : 6,3 g/l ; pH : 3,5 g/l ;
Alcool : 12.5%

Accords mets et vin :

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.



Conseils de consommation :

Température de service : 8-10°

A consommer dans les deux ans



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr