



Valentine Par Valentine

CEPAGES

Sauvignon Gris : 50%. Ce cépage donne beaucoup de parfums et de corps au vin.

Sauvignon Blanc : 50%. Donne de la finesse et des arômes de fruits élégants.

Une vinification spéciale et un élevage en barriques pendant 6 mois, bâtonnage des lies.

13000 bouteilles.

NOTES de DEGUSTATION

Ce vin délicieux combine à la fois puissance et finesse. Le boisé est subtil et permet l'expression des arômes du vin. (Litchi, pamplemousse).

La Cuvée Valentine révèle, jeune de frais parfums de fruits qui évolue, au fil des ans, vers une plus grande complexité : garde environ 3 ans.

A server à 10°C accompagnée de homard, de crabe ou de poisson en sauce.