

LES BOUFFANTS



Cépage Sauvignon Blanc.



Commune de Saint Satur. Sélection parcel-laire de 0,71 hectare. Terroir calcaire.



Vendange manuelle, vieilles vignes. Coteaux exposé plein Sud. Chaque raisin est trié à la réception de la vendange, nous travaillons par gravité afin de respecter le circuit naturel de la vinification. Nous faisons une presse légère et gardons uniquement les jus de goutte et cœur de presse. Vinification naturelle en cuve inox thermorégulée avec un élevage sur lies fines pendant 9 mois.



Vin avec beaucoup de complexité, sec, fruité, belle salinité.



Coquillages, poissons en sauce, ceviche.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 20 ans.