

# SIGNATURE



Cépage Sauvignon Blanc.



Terroirs Assemblage de 50% calcaire, 30% argilo-calcaire et 20% silex. Bué, Verdigny, Saint Satur, Sainte Gemme.



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. Chaque origine de raisin est vinifiée séparément en cuve inox thermorégulée.



Style unique & typique de la maison. Vin féminin, tout en élégance avec un équilibre parfait. Sec, fruit naturel et minéral.



Vin d'apéritif, coquillages, poissons crus et cuits.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 10 ans.