






DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Envol

SAUVIGNON GRIS

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	29 ans
 Rendement moyen	45 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.

 Dégustation	12,5% vol. 
--	--

Robe jaune pâle brillant, aux légers reflets argentés.
Le nez fin mêle arômes de zestes d'agrumes, parfums de fleurs blanches, à une douce minéralité et à une délicate note iodée.
La bouche présente un bel équilibre avec une attaque suave, un coeur frais et une belle salinité en finale.

Suggestions

Apéritif - Asperges - Caviar d'aubergines - Tartare de noix de Saint Jacques - Coquillages - Crottin de Chavignol

 2500 bouteilles



2 0 2 2

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

