



DOMAINE SAINT ANTOINE

ESPRIT 2021

IGP Pays d'Oc HVE / Conversion BIO



CÉPAGE:

Sauvignon blanc 100%



TERROIR:

Planté sur un ancien étang asséché, le sol est légèrement salé et argilo-calcaire



PROFIL CULTURAL:

Travail raisonné, une taille manuelle en guyot simple et des vendanges mécaniques à maturité optimale.



VINIFICATION:

Pressurage long et doux avant la fermentation. Vinification traditionnelle à basse température



DÉGUSTATION:

Un vin frais et fruité aux arômes de groseille maquereau, associé à des notes de fruits blancs et d'un parfum de fleurs des prés.



ACCORD:

A déguster avec un plateau de fromage, une petite salade estivale ou encore un tartare de truite.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

8-12° C

TEMPS DE GARDE:

Environ 3 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

12%

Domaine Saint Antoine, 11160 Rieux-Minervois

Tel : +33(0)6 08 37 57 69 | +49 17 09 29 02 20 | +33(0)7 77 46 56 59

Mail : commercial@domaine-st-antoine.com – info@domaine-st-antoine.com

www.domaine-st-antoine.com