



Domaine Viguerie

Sauvignon blanc

IGP Comté Tolosan

*Le vin blanc du Château Viguerie est élaboré à partir de Sauvignon blanc.
C'est un vin très aromatique et d'une belle fraîcheur.*

Millésime : 2020

Assemblage : 100% Sauvignon blanc

Vinification et élevage : Stabulation à froid des jus pendant trois jours puis fermentation à températures maîtrisées (16°C) pour préserver les arômes originels du cépage.

Note de dégustation : Robe jaune pâle aux légers reflets verts, nez de fruits blancs mûrs. En bouche, bel équilibre entre rondeur et fraîcheur.

Température de service : 8°C

Accords mets-et-vins : idéal à l'apéritif, il accompagne tous vos fruits de mer, crustacés, poissons en sauce ou grillés ainsi que vos fromages à pâte pressée cuite.

Garde : à boire dans l'année