

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES CAVES RICHEMER Sauvignon

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 5,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Cailloutis, argilo-calcaire

Vinification : Vinification traditionnelle, classique, pressurage direct, fermentation entre 18°C et 24°C, pas de fermentation malolactique, pas d'élevage sur bois.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 40 000

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : HVE, vegan

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Vive, brillante, jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Buis, bourgeon, cassis, fleur d'acacia.

Bouche : Attaque franche, bonne acidité, fleurs, fruits exotiques, finale fraîche.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritifs, poissons grillés, fromages de chèvre.

Conditionnement : 75 cl



LES CAVES RICHEMER - 51 route de Bessan - 34340 MARSEILLAN
+33 (0)4 67 77 20 16 - contact@richemer.fr - www.richemer.fr