

CAPRICE SAUVIGNON 2025

IGP Collines Rhodaniennes



Crozes-Hermitage

Sols issus de granites altérés en saprolites



100 % Sauvignon



Notes de dégustation

Robe or pâle.

Belle intensité aromatique portée par une fraîcheur vive. Des notes typiques de feuille de tomate verte s'expriment aux côtés d'arômes d'agrumes et de fruits de la passion. La bouche est dynamique et tendue, avec une belle vivacité qui prolonge ces arômes sur une finale nette et expressive.

Vinification - Élevage

Cuves inox pendant 3 mois

Garde

2 à 3 ans

Accords mets et vins

- Apéritif
- Fromages persillés (type bleu)
- Poissons
- Tarte au citron

Service

6 à 8°C




CLAIRMONT