

CAPRICE SAUVIGNON 2024

IGP Collines Rhodaniennes



Crozes-Hermitage

Sols issus de granites altérés en saprolites



100 % Sauvignon



Notes de dégustation

Robe or pâle.

Nez fruité et frais dévoilant des arômes d'agrumes et de litchi. En bouche, des notes gourmandes de pamplemousse rose, citron et fruits exotiques, vous offrent un vin avec une belle acidité et une intense longueur aromatique.

Vinification - Élevage

Cuves inox pendant 3 mois

Garde

2 ans

Accords mets et vins

- Apéritif
- Fromages frais
- Poissons

Service

10 à 11°C




CLAIRMONT