



SCEA Domaine de Sauzet

Route de Montoulieu • 34190 Saint-Bauzille de Putois • France

Tél: +33(0) 6 29 35 23 66 • email : oeno@domaine-de-sauzet.fr

www.domaine-de-sauzet.fr

Champ des cailloux

2019



Terroir	Sol argilo calcaire 200m d'altitude
Aire d'appellation	IGP vin de pays d'oc
Encépagement	Grenache blanc 80%, Grenache gris 18%, Viognier 2%
Rendements	20 hl/Ha
Age des vignes	20 ans
Vendanges	Manuelles (cagettes de 15 kg), tôt le matin, tri sur souche
Vinification	Pressurage direct lent, débourbage à froid, fermentation lente 30 jours, élevage sur lies fines en cuve avec bâtonnage Filtration tangentielle
Elevage	Vinification sans soufre
Embouteillage	Janvier 2020
Particularité	AB, 12,5%vol.
Prix TTC caveau	12€



L'avis du sommelier

Blanc délicat, floral avec de la douceur bouche
Élégance et fraîcheur : la caractéristique du domaine de Sauzet



Verre & Fourchette

De l'apéritif au dessert, ce vin vous accompagnera avec délice. L'équilibre en bouche penche du côté de la vivacité, ce qui ne sera pas pour déplaire sur un poisson grillé, une viande blanche ou des coquillages.

