

ARONUÏ



SINGLE VINEYARD NELSON SAUVIGNON BLANC



CEPAGE

100% Sauvignon Blanc

SOL

Calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Mise en cuve avec remontage et pigeage. Fermentation cuve inox. Contrôle de la température. Repos durant 6 semaines en cuve. Mise en bouteille au domaine avec légère filtration et élevage des vins au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur or pale brillant
- Nez : Vin au bouquet de citron frais, de fruit de la passion et d'herbes fraîches.
- Bouche : En bouche, nous retrouvons toute la fraîcheur du zeste de citron et toute la douceur du fruit de la passion par une légère sucrosité. Un très grand ressort en fin de bouche.

S'accorde parfaitement avec des desserts et en apéritif sur des salades.

GRAPE VARIETY

100% Sauvignon Blanc

SOIL

Limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Put in tank with reassembly and destemming. Fermentation in stainless steel. Control of the temperature. Rest for 6 weeks in tank. Bottling in the domain with light filtration and ageing of wines in the domain.

TASTING

- Colour : Bright pale gold colour
- Nose : Wine with a bouquet of fresh lemon, passionfruit and fresh herbs.
- Mouth : In mouth, we find all the freshness of the zest of lemon and all the sweetness of the passion fruit by a light sweetness. A very big spring at the end of mouth.

Perfect with desserts and in apéritif on salads.