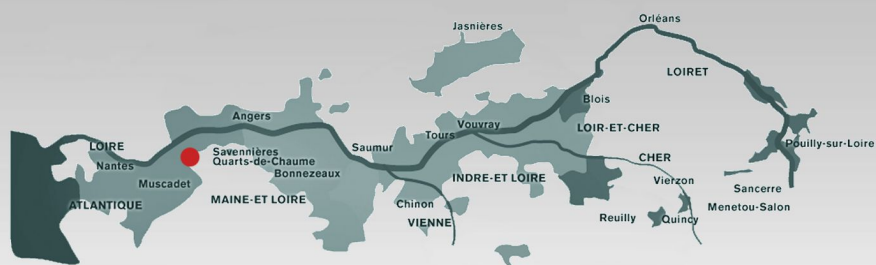


DOMAINE RETHORE DAVY



LES PARCELLES SAUVIGNON 2017



CEPAGE

95% Sauvignon, 5% Sauvignon gris

SOL

Terra Vitis

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Pressurage, bâtonnage régulier, débourage.
Elevage en cuve inox thermo-régulée.
Assemblage. Bouchon traditionnel en liège.
Bâtonnage régulier.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur dorée, vive, reflets argentés.
 - Nez : Subtils arômes de citron, puissants arômes de fruits exotiques, arômes de litchi.
 - Bouche : Délicate, notes de jacinthe, notes de jasmin, minérale, corps structuré.
- A servir entre 8° et 10 °C.

À vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons en sauce.

GRAPE VARIETY

95% Sauvignon, 5% Sauvignon gris

SOIL

Terra Vitis

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvesting.
Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats. Pressing, regular bâtonnage, débourage.
Ageing in temperature-controlled stainless steel vats. Blending. Traditional corks.
Regular bâtonnage.

TASTING

- Colour : Golden colour, crisp, silver highlights.
 - Nose : Subtle lemon aromas, powerful tropical fruit aromas, lychee aromas.
 - Mouth : Delicate, hyacinth overtones, jasmin overtones, mineral, structured body.
- Serve between 8° and 10°C.

For the aperitif, Scallop carpaccio, Fish in a sauce.