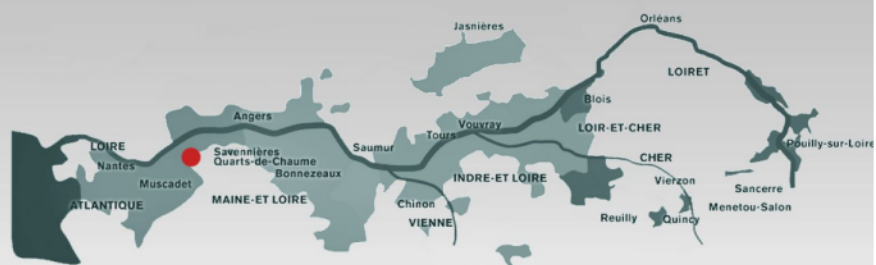


# DOMAINE RETHORE DAVY



## LES PARCELLES SAUVIGNON



### 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.