

# COUP DE BLANC

Ce vin blanc, élaboré à partir de sauvignon blanc et de sauvignon gris, fait partie des plus anciens cépages de notre exploitation. Il bénéficie d'un ensoleillement maîtrisé, permettant une belle maturité de ses grappes.

AOP ENTRE-DEUX-MERS

Terroir : Argile - Limons

Cépages : 50 % sauvignon blanc - 50 % sauvignon gris

Vinification : Traditionnelle

Degré : 12 °

Rendement : 40 hl/ha

Dégustation : Ce vin blanc se distingue par ses arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Sec et minéral, l'Entre-Deux-Mers reflète les caractéristiques de son terroir avec une précision, une acidité naturelle et une belle vigueur.

L'Entre-Deux-Mers accompagne parfaitement les fruits de mer (huîtres, crevettes, coquillages), les poissons grillés ou en sauce légère, les salades fraîches ainsi que les plats à base d'herbes. Il se marie également bien avec des fromages frais tels que le chèvre, et il est excellent pour mariner les viandes destinées aux tourtes ou pour les fondues au fromage.

