



LES VIGNERONS  
MONTAGNAC  
DOMITIENNE

Gamme M  
IGP Pays d'Oc **SAUVIGNON**



#### CÉPAGE

100 % Sauvignon.  
Cépage très renommé  
et de maturité précoce,  
il donne des vins blancs secs  
aux arômes très intenses.



#### TERROIR

Cultivé en général sur des  
sols profonds et d'origine  
alluvionnaire.



#### ROBE

Robe jaune pâle aux reflets  
verts.



#### NEZ

Arôme intense de  
pamplemousse, fruits  
exotiques avec une grande  
minéralité.



#### EN BOUCHE

Bouche vive et équilibrée.  
Grande intensité aromatique  
autour des agrumes comme le  
citron ou le pamplemousse.



#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8-10 °C



#### ACCORD METS ET VIN

À servir avec des asperges  
vertes ou blanches, du poisson  
ou des fruits de mer.



#### GARDE

À consommer sous 2 ans  
maximum.

