

Gouleyant

SAUVIGNON BLANC

Le résultat est un Cahors séduisant, aux tanins souples et fruités qui lui donnent son nom, le terme « Gouleyant »: facile à boire. Un vin tout en rondeur, gourmand, qui s'accommodera de toutes sortes de plats.

OCCITANIE



CARACTÉRISTIQUES

- **Pays** : France
- **Région viticole** : Occitanie
- **Dénomination géographique** : IGP Côtes de Gascogne
- **Cépages** : Sauvignon blanc
 - **Couleur** : Blanc
 - **Format** : 75 cl



TERROIR

Sables fauves et bouldiers associant limons et argiles. Océanique et tempéré, le climat gersois offre un cadre privilégié : juste ce qu'il faut de soleil, de pluie et de fraîcheur.

VINIFICATION

Une vinification très avancée avec une fermentation à froid dans des cuves en inox pour préserver le fruit et la finesse du Sauvignon Blanc.

DÉGUSTATION

La robe séduisante du Gouleyant Sauvignon Blanc est cristalline et pâle. Le nez est gourmand sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, l'équilibre entre vivacité et minéralité est délicieux, la finale est agréablement rafraichissant et persistante.