



Oze

2025 - Vin de France - Blanc

Sauvignon 2025

Vinification

- Macération pelliculaire à froid pendant 24 heures
- Pressurage pneumatique
- Vinification et fermentation à basse température 16 °C

Commentaires de dégustation

Ce vin blanc présente une robe jaune pâle, limpide et brillante. Au nez, il séduit par ses arômes intenses de fruits exotiques, pamplemousse rose et pêche de vigne.

En bouche, la gourmandise juteuse du fruit se prolonge.

Un blanc très aromatique, séduisant, idéal pour accompagner des moments de dégustation tout en douceur.

Recommandation

Servir frais.

Vins de convivialité pour apéritifs et repas ensoleillés. Mariage idéal et complémentaire avec les fruits de mer.

Type de sol : Terre d'alluvions donnant un maximum de fraîcheur et des mouts très aromatiques.

Potentiel de garde : 5 ans

Quantité produite : 2700 Bouteilles

Format : Bouteille 75cl - Capsules à vis

Emballage : Carton de 6 bouteilles debout

Certification : HVE



Oze

SCEA D. Amblevert - 21 bis Gamage - 33 350 Sainte-Florence

Contact : **Emmanuelle Meriochaud - 07 86 86 55 29**

vins@oze-vins.com | oze-vins.com