

Les renards sont des vins élégants avec de la tenue, ils accompagneront vos repas de l'apéritif jusqu'au dessert. Légers, frais et très fruités, les renards se déclinent en trois vins : un blanc minérale 100% sauvignon, un rouge merlot cabernet franc et un malbec sans sulfites ajoutés!

LES RENARDS - SAUVIGNON CÔTES DE GASCogne IGP

Dégustation : Nez intensément aromatique typique de l'appellation : les agrumes se mêlent aux fruits exotiques. Frais et piquant en bouche, avec une acidité juteuse équilibrant les fruits exotiques.

Degré : 12%

Cépage : 100% Sauvignon

Age moyen des vignes : 12 ans

Certification : Haute valeur environnementale de niveau 3

Sucre résiduel : Vin sec

Médaille : Or 2022 Elle a table

Packaging :

- Capsule ou bouchon
- Carton avec bouteilles debout

