



Daguet de Berticot

Sauvignon

IGP Comté Tolosan - 2024 - **BLANC**

PRÉSENTATION

Daguet de Berticot est un vin simple et sans prétention. Classique mais pas coincé. Il est fait pour se faire plaisir, au quotidien ou à l'imprévu. Avec lui, l'erreur est impossible : c'est un intemporel. Daguet de Berticot s'adresse à tous ceux qui vivent l'instant présent et souhaitent un vin accessible sans faire de compromis sur la qualité. Jeunes citadins adeptes de l'apéritif improvisé, comme amateurs éclairés à la recherche de simplicité.

LE VIN

CÉPAGES: Colombard, Gros manseng, Sauvignon blanc, Ugni blanc

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification traditionnelle basse température en cuve et élevage sur lies fines.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez intense de buis et de genêts avec des notes d'agrumes à l'agitation. Bouche élégante et acidulée, la chair est tendre et persistante, s'épanouissant sur des arômes floraux et d'agrumes.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 10°C

ACCORDS GOURMANDS: Viandes blanches, poissons, fruits de mer.



berticot.com



Berticot



@berticotgraman