

≡ CHÂTEAU ≡ SAINT SAUVEUR



Cuvée des Voyageurs

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE BLANC

Terroir : sablonneux.

Encépagement : grenache blanc, roussanne, marsanne, viognier, muscat petits grains.

Vinification : pressurage direct, vinification avec maîtrise des températures.

Élevage : élevage en cuve.

Dégustation :

Oeil : jaune vif aux reflets verdâtres dans les jeunes années.

Nez : fleurs blanches, agrumes.

Bouche : acidulé et frais aux arômes d'agrumes.

Température de service : entre 9 et 12°

Potentiel de garde : 2 ans.

Vin rond et fruité.

Vous apprécierez cette Cuvée des Voyageurs blanc du Domaine Saint Sauveur d'Aubignan sur des poissons, des crustacés, des fromages de chèvre...

