

# ≡ CHÂTEAU ≡ SAINT SAUVEUR



## L'homme de cœur VENTOUX BLANC

**Terroir :** sablonneux, argilo-calcaire, caillouteux.

**Encépagement :** grenache blanc, clairette.

**Vinification :** pressurage direct et vinification en fût de chêne avec bâtonnage, maîtrise des températures.

**Élevage :** élevage en cuve.

**Dégustation :**

Oeil : jaune franc.

Nez : bouquet complexe de fleurs blanches, vanille, boisé.

Bouche : élégant, équilibré et tout en rondeur.

**Température de service :** entre 9 et 12°

**Potentiel de garde :** 2 ans.

Vin complexe finement boisé. Vous apprécierez cette cuvée L'Homme de Cœur blanc du Château Saint Sauveur d'Aubignan sur des poissons, blanquettes, champignons, tartes salées, fromages de chèvre...

