

## Fiche technique Sauvignon Domaine Duffau 2018

Appellation : Côtes du Tarn

Cépage : Sauvignon

Age moyen des vignes : 20 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud

Rendement : 45 hl/ha

Vendanges manuelles



Vin blanc sec fruité avec des arômes de pamplemousse, fruits de la passion et ananas.

Servir frais 8 – 10 °C en apéritif, avec des fruits de mer, les huîtres en particulier ou avec des asperges.

Autres caractéristiques techniques de ce vin :

Sucres résiduels : 0 g/l

Alcool : 13,5 %

SO2 total : 66 mg/l

Nombre de bouteilles produites en 2018: 2000

Prix au domaine : 5 € par bouteille

[www.domaine-duffau.com](http://www.domaine-duffau.com)