



Cuvée Mosaïque Blanc

Cépage	Sauvignon (60%) Viognier (30%) Muscat Petit Grain (10%)
Récolte	La vendange est manuelle, réalisé tôt le matin afin de récolter les raisins le plus frais possible pour limiter leur oxydation et préserver leur potentiel aromatique.
Rendement	50 à 60 HI / Ha
Vinification	Les raisins sont pressurés, et le mout obtenu est débourbé au froid pendant 24 heures, puis mis en cuve où il effectuera sa fermentation entre 18 et 20°C.
Elevage	De 4 à 6 mois, en cuve.
Analyse	Degré moyen : 13,5% vol
Dégustation	Belle robe, brillant, nez intense avec des notes de fruits, abricot, fruits exotiques. Bel équilibre en bouche ; très bonne acidité. Service : température de 17/18°C, sur coquillages.
Conditionnement	En carton de 6 couchées, de type bordelaise standard 75 cl.
Production	6000 Cols