



**Cépage SAUVIGNON**  
**Vins de Pays du Jardin de la France**  
**Domaine de Bellevue**  
**Cépage :**  
**Sauvignon 100%**

**Blanc sec, très aromatique et fruité. Odeur légère de fleurs sauvages. Servir frais 8/10°C**

**Critères Techniques :**  
**Ce vin est récolté sur des terrains argilo schisteux.**

**Caractéristiques du vin :**  
**A la récolte, on réalise sur les raisins de sauvignon une macération pelliculaire, pendant 24 heures, ce qui amplifie les arômes.**  
**C'est un vin blanc sec, très aromatique et fruité ; ce vin, à reflet vert, s'exprime avec Beaucoup de puissance - ; odeur légère de fleurs sauvages. C'est un vin à forte personnalité.**

**Gastronomie :**  
**Vin à servir frais 8 - 10° C. Ce vin accompagne parfaitement les fruits de mer et les Poissons.**

**Conditionnement :**  
**Bout 75 cl.**  
**Par carton de 6 ou 12 bouteilles.**  
**Palette Europe.**  
**Château de Bellevue Hervé TIJOU 49190 St. Aubin de Luigné 02.41.78.33.11**