



Fiche technique Sauvignon Domaine Duffau 2020

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 citron vert, 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 :

Alcool : 12,5 %

Sulfites (SO₂ total) : 41 mg/l

Nombre de bouteilles produites en 2020: 1700

Prix au domaine : 6,4 € par bouteille

www.domaine-duffau.com