



Fiche technique Sauvignon Domaine Duffau 2022

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 : 13,5 %

SO2 total : 48 mg/l

Nombre de bouteilles produites en 2022: 3150 en 75cl – Lot SAUV22

Médaille de bronze à Millésime Bio 2023

Prix au domaine (2023) : 7,8 € par bouteille

www.domaine-duffau.com