



Fiche technique Sauvignon Domaine Duffau 2021

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%

Nombre de bouteilles produites en 2021: 2000 – Lot SAUV21

Prix au domaine (2022) : 6,6 € par bouteille

www.domaine-duffau.com