



# TARANI Sauvignon

## IGP\* Comté Tolosan Rouge

**MILLESIME**  
2017

**VIGNOBLE**  
Coteaux argilo-calcaires et terrasses colluviales

**CEPAGE**  
Sauvignon

**VINIFICATION**  
Egrappage  
Macération pelliculaire pendant 4 heures, pressurage pneumatique et débordage. Fermentation à 16-18°C pendant 12 jours en cuverie inox  
Filtration

**NOTES DE DEGUSTATION**  
Couleur : Or avec des reflets verts  
Nez : Agrumes et fruits blancs  
Bouche : Fraîche et délicate

**CONSEILS DE L'OENOLOGUE**  
Servir entre 8 et 10°C. A boire en apéritif ou avec du poisson grillé, des fruits de mer ou des crustacés.  
Peut se garder 2 ans



\*Indication Géographique Protégée



VINOVALIE  
PA Les Xansos- 81600 Brens  
05 63 57 18 10 - [contact@vinovalie.com](mailto:contact@vinovalie.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.