

VGAZ

FICHE TECHNIQUE

CATÉGORIE & DÉNOMINATION

Boisson aromatisée à base de vin
6,5 % vol.

CÉPAGE

100 % Sauvignon

AROMATISATION

Arôme naturel de fleur de sureau

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette boisson à base de vin légèrement pétillante dévoile une fraîcheur délicate. Le nez s'ouvre sur des notes de fleur de sureau mêlées à des arômes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, le faible degré d'alcool et la finesse des bulles apportent une sensation vive et rafraîchissante, soulignant l'élégance aromatique du sureau. L'équilibre entre fruité et floral en fait une boisson moderne, rafraîchissante et facile à boire.

ACCORDS METS & BOISSON

Idéal à l'apéritif, servi sur glace ou en cocktails. S'accorde parfaitement avec des entrées légères, des salades estivales ou des desserts à base de fruits.

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE

Servir bien frais, entre 6 et 8 °C.

RENDEMENT & TERROIR

Sols argilo-calcaires. Vignobles certifié Haute Valeur Environnementale (HVE).

VINIFICATION

Vin de base élaboré à partir de Sauvignon, avec une fermentation contrôlée à basse température afin de préserver l'intensité aromatique. Ajout d'un arôme naturel de fleur de sureau et légère gazéification pour obtenir une expression fraîche et vive.

CONDITIONNEMENT

Bouteille transparente de 33 cl.
Carton vertical de 12 bouteilles.

