



AOP SAVOIE

MAISON CAVAILLE

Blanc sec « Chignin »



Cépages : Jacquère

Alcool : 13% Vol.

Elaboration : Pas de fermentation malolactique.

Dégustation : Une robe or blanc limpide. Un nez frais aux arômes d'agrumes et de fruits blanc. Une bouche équilibré tout en charme et typique des vins de Savoie qui associe souplesse et vivacité. Ce vin est minéral et frais.

Suggestion : A servir frais à 10°C qui accompagnera parfaitement vos apéritifs et vos fromages.