



**BLANC DESHENRYS**  
**"SAUVIGNON-CHARDONNAY"**  
VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE

Cépages

---

60% SAUVIGNON, 40% CHARDONNAY

Terroir

---

Sousbergues calcaires du miocène

Vinification

---

Pressurage direct, débourage de 24H à 36H à une température de 8°C, fermentation à basse température, 14°C.

Dégustation

---

La robe est or lumineuse et brillante.  
Le nez est intense avec des notes d'agrumes et aubépines.  
En bouche, l'attaque ample, souple et ronde laisse apparaître une note citronnée

Accords

---

Sur les crustacés et poissons grillés ou en sauce, les volailles et bien sûr en apéritif

Garde

---

A consommer dans sa jeunesse

Température conseillée

---

entre 8 et 10 degrés