

# Alliance Blanc

**Cépages :** Vin issu de de Sauvignon Blanc 100%. Rendement : Rendement moyen, 60 hl/ha.

**Vinification :** Pressurage direct de la vendange. Puis précipitation au froid (10°C) pendant 24 h, afin que toute matière en suspension se dépose. Ce n'est qu'ensuite que la fermentation pourra débuter. Elle durera de 18 à 21 jours, sous contrôle de température pour préserver les arômes naturels du raisin.

**Conseil :** Vin devant être servi à une température de 10 à 12°C. Idéal avec les coquillages et les poissons. Egalement agréable avec le fromage de chèvre.