

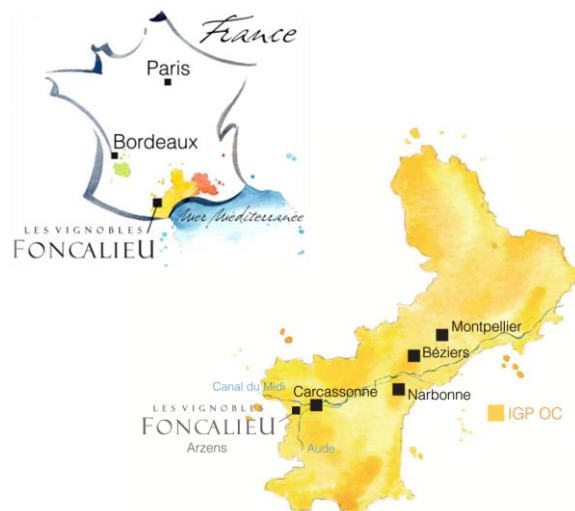


# RÉSERVE SAINT MARC

SAUVIGNON

**PAYS DOC**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les vins de la gamme Réserve Saint Marc sont empreints de fraîcheur. Fruités et faciles à boire, ils séduiront tous les amateurs à la recherche d'un instant de plaisir. / The wines in the Réserve Saint Marc range are brimming over with freshness. These fruity, easydrinking wines will charm all wine-lovers in search of a moment of pure pleasure.



**CEPAGES / VARIETIES** : 100% Sauvignon blanc.



**TERROIR / SOILS** : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Pressurage pneumatique. Débourageage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Work in reducing atmosphere preserves the sparkle of the aromas. Pneumatic pressing. Cold static clarification. Alcoholic fermentation in stainless steel temperature controlled vats.



**ELEVAGE / AGEING** : Cuve inox. / Stainless steel.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Une belle robe jaune pâle à reflets verts. Nez intense aux notes citronnées et herbacées. Bouche marquée par la fraîcheur et la vivacité. / A brilliant pale yellow colour with green tints. Intense bouquet releasing lemony, herby notes. Very lively and fresh on the palate.



**A TABLE / PAIRING** : Accompagne les salades, cocktail de crevettes, sushis et crustacés. Servir frais entre 10 et 12°C. / Enjoy it with salads, shrimp cocktail, sushis and shellfish. Serve between 10 and 12°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites