

Triple V

Blanc



Triple V Blanc

Sélection Florence Galande



De la Vigne au Vin au Verre

La Sélection Triple V reflète 3 étapes, de l'élaboration à la dégustation du vin. C'est le subtil équilibre entre le terroir et le savoir-faire des Hommes qui confère, depuis toujours, aux vins toute la finesse de leurs arômes. Vigneronne passionnée, Florence Galande a méticuleusement sélectionné chaque parcelle de la gamme Triple V, afin de révéler la richesse de notre région. Découvrez cette gamme de vins chaleureux et conviviaux, où les cépages et le terroir Bordelais expriment en finesse leurs arômes frais et authentiques.

Cépage	Sauvignon Blanc
Vinification	Pressurage direct pour conserver toute la fraîcheur et l'acidité. Fermentation à basse température (entre 16° et 18°) en cuves Inox Thermorégulées.

Note de dégustation

Robe pâle et brillante, aux reflets verts. Nez expressif et intense aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. Belle rondeur en bouche. Finale fraîche et complexe.

