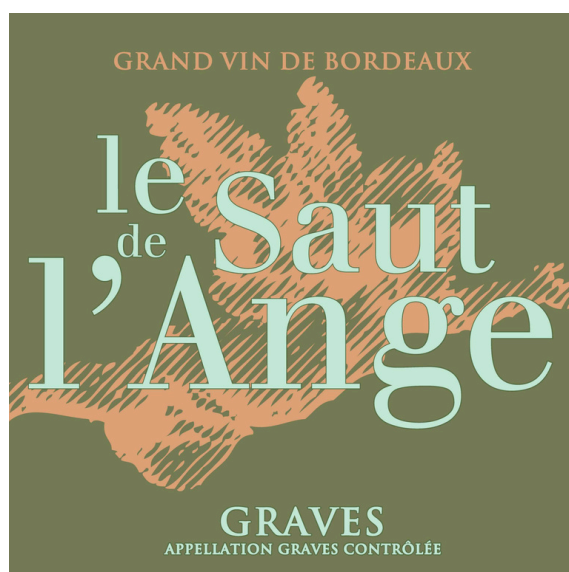


2024



LE VIGNOBLE

Le vignoble du Saut de l'Ange s'étend au cœur des Graves, terroir reconnu pour ses vins blancs secs et aromatiques. Il bénéficie de sols de graves et d'argilo-calcaires, sous l'influence d'un climat océanique tempéré.

ASSEMBLAGE

63% Sauvignon blanc
37% Sémillon

DEGUSTATION

Le Saut de l'Ange Blanc présente une belle couleur jaune or. Il dévoile un nez délicatement minéral, rehaussé de notes d'agrumes.

La bouche, vive et éclatante, prolonge ces arômes avec une finale pleine d'énergie, marquée par une légère touche saline.

Il sera le compagnon idéal de vos repas d'été, en particulier avec les crustacés et les poissons, ou à partager pour un apéritif frais.

