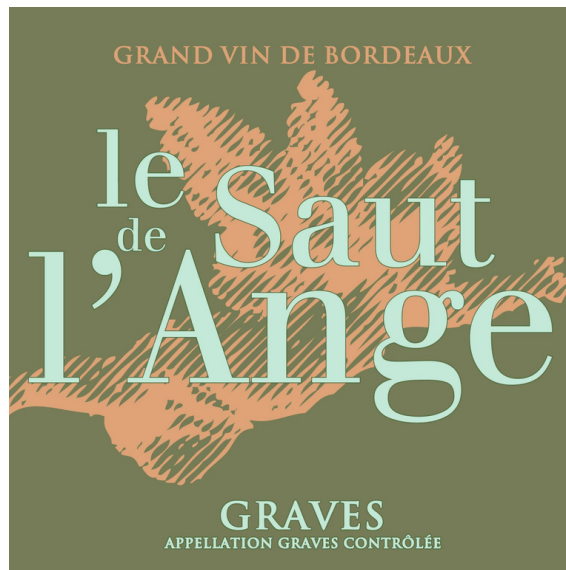


2025



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

55% Sauvignon blanc
45% Sémillon

DEGUSTATION

Le Saut de l'ange Blanc présente une belle couleur jaune or. Il dévoile un joli nez aux arômes de pêche blanche et légèrement beurré.

La bouche est ample avec une jolie rondeur aux arômes de fruits blancs.

Il accompagnera à merveille vos poissons et viandes blanches.

