



DOMAINE BEGUDE

Sauvignon Blanc 2022
IGP Haute Vallée de l'Aude

<i>Cépage</i>	100% Sauvignon Blanc
<i>Site</i>	305m altitude; face est
<i>Terre</i>	Argile calcaire
<i>Viticulture</i>	Certifié en bio
<i>Rendement</i>	34hl/ha
<i>Vendanges</i>	9 & 10 sept 2022
<i>Vinification</i>	Fermentation en cuve inox à basse température.
<i>Mise</i>	jan-mar 2023
<i>Notes</i>	Pamplemousse rose et groseille a maquereau. Citrons verts et herbacé en bouche.
<i>Suggestion</i>	Huitres!.
<i>Analyses</i>	Alcool 13.26% Acidité 3.40g/l SO2 Total 75 mg/l RS <0.9 g/l

