

## **Château SALITIS**

11600 Conques sur Orbiel

T : 33 (0)4 68 77 16 10

F : 33 (0)4 68 77 05 69

e-mail : [salitis@orange.fr](mailto:salitis@orange.fr)

## **Domaine Salitis Vin de Pays d'OC - SAUVIGNON**

- Cépage : 100 % Sauvignon blanc.
- Implantation : Vignes implantées sur des terrains de graves.
- Dégustation :  
Belle robe vert pâle.  
Nez fin, complexe et typé.  
Arômes intenses, puissants et élégants.  
Les notes spécifiques au cépage résultent de conditions de culture limitant le rendement. (environ 40 à 45 hectolitres à l'hectare).  
La vinification traditionnelle permet aux arômes variétaux du cépage de s'épanouir en exprimant le terroir.  
Bouche très équilibrée, élégante, du gras, légères notes minérales.  
La bouche est fraîche.
- Vinification : La vinification traditionnelle permet aux arômes variétaux du cépage de s'épanouir en exprimant le terroir.
- Conservation : Ce vin peut être conservé de 1 à 3 ans.

**Vin bio – FR BIO -10**