

Fabien et Amélie FAGET - Viticulteurs

### ➤ **L'Exploitation**

Créée en 2018 par **Amélie et Fabien FAGET**, viticulteurs. Sur les coteaux du Bas-Armagnac, **les vignes du Domaine** s'étendent sur **55 ha**.

Terroir : Argilo-siliceux et sables fauves

Age moyen du vignoble : 20 ans

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

### **Domaine Les 4 Cygnes – Sauvignon – Blanc Sec**

### ➤ **Vinification**

Vendange de nuit, pressurage pneumatique, soin apporté lors des transferts sous gaz inerte afin de limiter l'oxydation des jus, macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse températures et élevage sur lies fines.

### ➤ **Dégustation**

Nez de fruits exotiques, légèrement citronnée. Belle fraîcheur aromatique en bouche ; harmonie et équilibre font de ce vin , un vin plaisir !

### ➤ **Accords mets**

Un vin à partager à l'apéritif, avec des fruits de mer, poissons ou encore des viandes blanches.

### ➤ **Température de service** : < 10°C

### ➤ **Potentiel de Garde** : A boire dans l'année

### ➤ **Taux d'Alcool** : 11.5 % Vol.Alc.

