



MAS
SAUVY



Rivesaltes

DEGUSTATION :

- > Robe : ambré clair avec reflets dorés, vin très lumineux
- > Nez : écorce d'orange confite, fruits secs grillés, amande, léger côté miel. Vin très complexe aux arômes fins
- > Bouche : vin très équilibré, puissant. Le côté noix ressort nettement avec des notes de figes sèches. Vin très rond aux tanins fins et légers. Finale ample avec une grande longueur de bouche.