

Domaine  
**CHÂTEAU SOUAILLON**  
**VIRIDIS**

**Sauvignon Blanc**  
Appellation d'Origine Contrôlée



Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Ursprung:	Neuchâtel Contrôlée
Reberziehung:	Guyot
Distribution:	BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach <a href="http://buessvins.ch">buessvins.ch</a> / <a href="http://chateau-souaillon.ch">chateau-souaillon.ch</a>
Produzent:	Laurent de Coulon, St. Blaise
Über den Wein:	Auf den kalkhaltigen Böden entfaltet sich der Sauvignon ideal. Beheimatet in der Loire, liebt er ein gemässigttes Klima. Warme Sommertage und abendliche, <b>kühlende Winde</b> begünstigen die volle Entfaltung der Traubenaromatik. Die Reben werden im Winter rigoros geschnitten. So ist eine „Grünernte“ kaum nötig. Wir ernten 600 gr pro m <sup>2</sup> .
Degustation:	Helles schillerndes Kleid, elegante Nase, finessenreich, mit Cassisnoten und Holunderblütenaromen. Langer Abgang, mit einer frischen rassigen Säure.
Eignet sich zu:	grilliertem Meerfisch, Meeresfrüchten, Krustentieren, Geflügel und Spargeln .
Der Fachmann rät:	Das Aroma entfaltet sich nach 4 Jahren. Ideale Servicetemperatur liegt zwischen 8 und 9°.

