

# Les Trois Seigneurs

Millésime 2023 • IGP Pays d'Oc

GAMME • L'ESPRIT FESTIF



## Viticulture

**Terroir/climat** : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

**Encépagement** : Sauvignon Blanc, Colombard

**Âge des vignes** : 15 ans

**Rendement** : 45 hectolitres par hectare



## Vinification

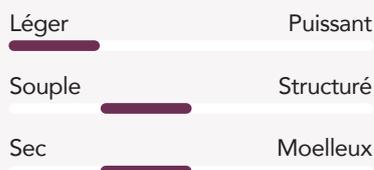
**Macération** : fermentation partielle, arrêt de la fermentation par le froid.

**Élevage** : 4 mois en cuve inox

**Garde** : à boire maintenant, il se conservera 2 à 5 ans



## Typicité



## Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de citron, de fruits exotiques et des notes de brioche.



## Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec une quiche au roquefort, des toasts de foie gras ou des feuilletés au chèvre.



**Degré alcoolique** : 10,5% vol

**Température de service** : 8°/10°C

DOMAINE  
GRAND-CHEMIN



**CONTACT** : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

**Dégustation** : du lundi au vendredi  
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

**Le samedi** : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues  
contact@domainegrandchemin.fr