

MAISON
SAVAS
LE CINQ

5 % VOL.

Région: Bordeaux

Cépages: Sauvignon & Sémillon



Le Cinq est un vin blanc naturellement léger, issu d'un assemblage précis de parcelles situées entre Sainte-Foy-la-Grande et Libourne. Les raisins proviennent de terroirs complémentaires : des sols légers et sableux qui donnent des vins vifs et floraux, et des terres argilo-calcaires qui apportent rondeur, fruité et gourmandise.

Les vendanges, réalisées tôt le matin, permettent de préserver toute la fraîcheur aromatique des raisins. La vinification repose sur un procédé naturel : la fermentation est interrompue par le froid, sans désalcoolisation, pour figer l'équilibre du vin à 5 % d'alcool.

Résultat : un vin rafraîchissant, élégant et désaltérant, qui offre une nouvelle façon d'apprécier le vin blanc – plus léger, mais tout aussi expressif. Le plaisir du vin, tout simplement, en version 5 %.

 Accords Mets & Instants

Le Cinq se déguste selon vos envies, à l'apéritif ou à table. Servi bien frais, sur glace ou allongé d'une eau pétillante, il accompagne à merveille les moments simples et joyeux.

À l'apéritif: parfait avec des tapas légers, des toasts de fromage frais aux herbes, des crevettes marinées ou des pickles croquants.

En cocktail: sublime avec un trait de tonic, quelques zestes d'agrumes, ou une feuille de menthe.

En repas: il se marie très bien avec une salade de chèvre chaud, un ceviche, des légumes grillés ou un poisson vapeur.

En fin d'après-midi : à savourer seul ou sur glace, pour une pause fraîcheur ensoleillée.