

MAISON  
SAVAS  
LE CINQ

5 % VOL.

Région: Bordeaux

Cépages: Sauvignon & Sémillon



Le Cinq est une création naturellement légère, issue 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 apportent fraîcheur et notes florales, et des terres argilo-calcaires qui donnent rondeur, fruité et gourmandise.

Les vendanges, réalisées tôt le matin, permettent de préserver toute la fraîcheur aromatique. L'élaboration repose sur un procédé naturel : la fermentation est interrompue par le froid, sans désalcoolisation, afin de figer l'équilibre à 5 % d'alcool.

Résultat : une création rafraîchissante, élégante et désaltérante, qui propose une nouvelle façon d'exprimer les arômes du raisin – plus légère, mais tout aussi expressive.

Le plaisir du raisin fermenté, tout simplement, en version 5 %.

🥂 Accords & 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 parfaitement les moments simples et joyeux.

À l'apéritif : idéal 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.

À table : parfait 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.