

# Tarani Blanc Sec

IGP Comté Tolosan



Cave de Técou



Côtes d'Olt



Cave de Rabastens



Cave de Fronton

**Vignoble** : Coteaux argilo-calcaires

**Cépage** : Sauvignon

**Millésime** : 2011

**Vinification** : Macération pelliculaire, Fermentation à 16-18°C

**Notes de dégustation** :

- Belle couleur jaune pâle aux légers reflets verts
- Nez franc et fruité, arômes principalement d'agrumes et de fruits à chair blanche.
- Bouche équilibrée, finale fraîche et vive

**Conseils de l'œnologue** :

Servir à 8-10°C.

Idéal en apéritif ou sur des fruits de mer et poissons blancs, grillés.

A boire dès maintenant se dégustera pendant 2 ans.

**Palmarès** :

- Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2012

