

SAUVIGNON 2025 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Vin blanc sec, végétal, il sera l'accompagnant idéal de vos apéritifs.

- Sauvignon Blanc 100%

Accords mets et vins

Ce blanc à vocation apéritive, peut aussi se consommer avec de la charcuterie, des fruits de mer, crustacés et poissons maigres

Détails

Dégustation

Robe : Or aux reflets verts.

Nez : Nez accueillant, frais et précis. Arômes d'agrumes, bourgeon de cassis

Bouche : Matière ample et gourmande, les arômes sont précis et friands

Finale : La bouche se prolonge sur un final frais et aromatique

Garde : 3 ans

Température de service : 8°

Caractéristiques

Terroir : Perruche (Calcaire et silice) + Argilo-calcaire

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Macération pelliculaire, pressurage doux et fermentation à 18°

Elevage : Elevage sur lies fines de 4 à 9 mois



Plaisirs du vin
Cahors