

# SAUVIGNON LOPOTIICHA BLANC 2025



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez typé, entre parfums de bourgeon de cassis, de pamplemousse rose, de fleurs de prairie. Belle envergure du fruit en bouche dans un registre frais et sapide. On retrouve la noblesse du sauvignon dans son style convivial.

## Accords mets et vins

Entrées : Charcuterie, Asperges, Salades, quiches Plats : Poissons, Fruits de mer Fromages : Comté, Beaufort, Chèvre, Brebis  
Desserts : Tarte aux fruits

## Détails

## Dégustation

**Robe** : Robe jaune pâle scintillante.

**Nez** : Nez affichant un fruit plaisant (pamplemousse, pêche de vigne) sur une trame florale

**Bouche** : Bouche droite, rafraichissante, affichant une paisante empreinte saline source de tonicité

**Finale** : final frais sur des notes d'agrumes

**Garde** : 3 ans

**Température de service** : 8°-10°

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile et silice

**Cépage** : 100% Sauvignon

**Vendange** : Mécanique avec trieur embarqué

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Thermorégulée en cuve inox / Pressoir pneumatique / travail par gravité



Plaisirs du vin  
Cahors