

SAUVIGNON LOPOTIICHA BLANC 2025



Vignerons 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

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

Dégustation

Robe : Robe jaune pâle scintillante.

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

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

Finale : final frais sur des notes d'agrumes

Garde : 3 ans

Température de service : 8°-10°