PÊCHEUR D'ETOILES DE MER BLANC

PÊCHEURS D'ETOILES

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cette cuvée composée de sauvignon vous transportera en bord de mer grâce à sa vivacité et sa fraîcheur.
Vous l'apprécierez en bonne compagnie autour d'un apértif avec quelques huîtres et autres fruits de mer.
La gourmandise du sauvigon s'allier parfaitement à la fraîcheur de notre terroir composé d'argiles et de calaire.

Accords mets et vins

Fruits de mer, cuisine estivale, fromages de chèvre frais, apéritifs

Détails

Degrès : 11,5 %
Nom du Vigneron : Rémy Estrade
Domaine : Pêcheurs d'Etoiles
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Couleur : Blanc
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% sauvignon
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Vinification : Traditionnelle
Elevage : Stabulation à froid puis elevage en cuve pendant 6 mois

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Nez : Nez d'agrumes
Bouche : Bouche vive et fruitée
Finale : Saline
Garde : 3 ans
Température de service : 14°-16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre gamme Pêcheur d'Etoiles est née de l'envie d'élargir nos horizons vinicoles en proposant une gamme inspirée de nos envies et de nos influences multiples. Une gamme moderne avec un rouge de Syrah, très léger, un rosé rond et minéral, un moelleux avec beaucoup de fraîcheur et de légèreté et un blanc vif et sec. Une gamme de vins faite pour les plaisirs du partage et de l'épicurisme !

Plaisirs du vin
Cahors