

VAL DE LOIRE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

SAUVIGNON BLANC



Raisins & vinification

Raisins 100% Sauvignon Blanc récoltés au pic de leur potentiel aromatique. Le jus de goutte et le jus de presse sont vinifiés séparément. Le vin est inerté avec de l'azote jusqu'à la mise en bouteille. Fermentation à 18°C par des levures sélectionnées. Élevage sur lies fines.

Comment l'apprécier ?

À servir idéalement entre 8 et 10°C. Avec ses arômes de buis et d'agrumes, sa fraîcheur et sa finale souple et tendre, ce vin s'accordera parfaitement avec vos salades, buffets, tartes salées, pique-niques ou fromages.



360°
Val de Loire

Embarquez pour un tour d'Horizon du Val de Loire à 360° !

Découvrez les cépages emblématiques de notre belle région à travers cette gamme de vins. Voyagez le long de la Loire, traversez ses plus beaux paysages reconnus comme patrimoine mondial par l'UNESCO et savourez le meilleur de nos terroirs.