

Sauvignon

« Terroir La Perrière »



Cépage : Sauvignon

Terroirs : sol silico-argileux

Appellation : Vin De France

Vinification :

Les raisins sont vendangés à maturité optimum.

Avant la fermentation, nous effectuons une macération pelliculaire à basse température pour libérer des thiols. La fermentation se fait à basse température : 14 °.

Glucose + Fructose : 2.5 gr/l - Acidité totale : 4.45gr/l

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe, Jaune pâle aux reflets argentés

Le Nez: élégant mariant les fruits exotiques et les fleurs blanches, d'agrumes et de bourgeons de cassis sur un fond légèrement fumé .

En Bouche : le palais conjugue harmonieusement fraîcheur et gras et déploie une longue finale aux accents fruités.

Conseils de service et associations mets-vins :

Consommé à une température de 7 à 8°C, on pourra l'associer avec de nombreux mets :

- très agréable nature ou en kir à l'apéritif
- les poissons en sauce - les fruits de mer.
- le fromage de chèvre

Conservation :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 à 3 ans.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 611kg	84	504	3306710082105