



Château La Perrière

Vincent Loiret



Sauvignon gris

« La Perrière »

Cépage : Sauvignon gris

Terroirs : amphibolite + sable

Appellation : Vin De France

Vinification :

Le Sauvignon gris appelé aussi fié-gris produit des raisins roses.

Le cépage est issu d'une mutation spontanée du sauvignon blanc.

Vendangé à maturité optimum, avec une macération pelliculaire de 12 heures.

Fermentation à basse température 14°.

Glucose + Fructose : 4 gr/l

Acidité totale : 4.gr/l

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe: Or pâle

Le Nez: Exotique très intense, arômes de pêche, et passion.
Très fermentaire

En Bouche : Élégante, assez grasse, complexe et variétale.
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 :

- Saumon fumé
- Poissons grillés
- Fromage de chèvre
- A l'apéritif

Conservation : 2 ans

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 611kg	84	504	3306712805269

LOIRET Vincent « Château La Perrière » - La mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 09 72 67 93 - E-mail : vins.loiret@free.fr