

# PURE EXPRESSION SAUVIGNON BLANC



**Cépage** : Sauvignon blanc

**Terroirs** : sol silico-argileux

**Appellation** : Vin de France

**Vinification** :

Les grappes récoltées à maturité optimum, 13°C, sont macérées à basse température. La fermentation se déroule ensuite à 14°C, préservant la fraîcheur et les arômes caractéristiques du Sauvignon Blanc.

**Dégustation** :

**La Robe:**

Jaune pâle aux reflets argentés.

**Le Nez:**

Elégant, mariant harmonieusement des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches à des nuances végétales rappelant le buis.

**En Bouche** :

L'attaque est vive et tendue, révélant une intensité fruitée accompagnée de zeste d'agrumes et fruits à chair blanche.

**Conseils de service et accords mets-vins** :

Très agréable à l'apéritif, il accompagne également les poissons, les coquilles Saint Jacques et autres coquillages et fruits de mer, ainsi que certains fromages de chèvre.

A servir entre 7 à 8°C.

**Potentiel de garde** : 2 à 3 ans en bouteille.

---

**Informations complémentaires**

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

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET  
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : [contact@chateaulaperriere.fr](mailto:contact@chateaulaperriere.fr)