

PURE EXPRESSION SAUVIGNON GRIS



Cépage : Sauvignon gris

Terroirs : Amphibolite et sable

Appellation : Vin de France

Vinification :

Le Sauvignon Gris, également appelé Fié-Gris, produit des raisins aux reflets roses. Cépage issu d'une mutation spontanée du Sauvignon Blanc, il est récolté à maturité optimum, bénéficie d'une macération péliculaire de 12 heures, puis fermente à basse température 14°C, pour préserver ses arômes délicats.

Dégustation :

La Robe:

Or pâle

Le Nez:

Intense et généreux, alliant des notes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques.

En Bouche :

L'attaque est ample, grasse et veloutée, tout en conservant une belle vivacité aromatique jusqu'en finale.

Conseils de service et accords mets-vins :

Très agréable à l'apéritif, il accompagne également avec finesse les poissons fumés ou grillés, ainsi que les fromages de chèvre. A servir idéalement entre 7 à 8°C.

Potentiel de garde : 2 ans en bouteille.

Informations complémentaires

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

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