



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CÉPAGE**  
SAUVIGNON  
BLANC



**GARDE**  
3 ANS



**TERROIR**

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS ARGILO-CALCAIRE QUI PERMETTENT D'ÉLABORER DES VINS FINS ET FRUITÉS, AVEC UNE NOTE MINÉRALE EN FIN DE BOUCHE. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 15 ANS.



**VINIFICATION**

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT, EN CUVES INOX, À UNE TEMPÉRATURE DE 15°C ENVIRON. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR SES LIES, CE QUI LUI DONNE UNE AGRÉABLE RONDEUR EN BOUCHE. LE VIN POURSUIT SON ELEVAGE EN CUVE INOX PENDANT 6 MOIS MINIMUM AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



**DÉGUSTATION**

ROBE LIMPIDE, ARÔMES DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES. LA BOUCHE EST LONGUE MARQUÉE PAR L'ACIDITÉ, LA FRAÎCHEUR ET UNE BELLE LONGUEUR POUR UN PLAISIR IMMÉDIAT.



**ACCORDS METS ET VIN**

PARFAIT EN APÉRITIF, AVEC DES VERRINES D'AVOCAT ET DE CREVETTES EN SAUCE COCKTAIL, HOMARD SAUCE HOLLANDAISE, SALADE DE TOMATE, FLAMMEKUECHE, CUISINE JAPONAISE, PLATEAUX DE FROMAGE OU DES DESSERTS À LA PÊCHE.

