

Haut-Poitou Sauvignon Blanc

"Cuvée de Brizay" 2018



SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Marigny-Brizay. Les quatorze hectares de vignes exploités depuis de nombreuses générations sont situés sur des coteaux idéalement exposés.

TERROIR : Son superbe terroir de craie blanche et un soin particulier accordé à la maturation des raisins subliment le cépage Sauvignon. Un vin mêlant fraîcheur aromatique, gourmandise et élégance.

VINIFICATION : Le raisin est récolté à maturité optimum. Vinification classique avec un pressurage en douceur, suivi d'une fermentation à basse température (18°C), qui permet ainsi de conserver tout le potentiel aromatique du vin.

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines avant mise en bouteille au printemps.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servi frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera coquillages et crustacés, salades (asperges verte), poissons (bar en croute de sel) et fromages de chèvres affinés.