



Val de Loire Sauvignon Blanc Terra Ligeria

IGP Val de Loire, France

Fraîcheur, élégance et notes de cassis

PRÉSENTATION

Des vins frais et croquants, ronds et souples, aux arômes intenses et gourmands.

TERROIR

L'expression singulière des cépages traditionnels influencés par le terroir et le climat du Val de Loire.

Cette cuvée est née du mariage subtil entre un cépage expressif, délicieusement fruité, avec ses raisins juteux et croquants, un terroir argilo-calcaire d'exception.

À LA VIGNE

Une vinification adaptée qui sublime le potentiel du Sauvignon.

VINIFICATION

Sélection de parcelles au grand potentiel aromatique. Pressurage direct. Débourage serré (50 NTU) à basse température favorisant l'expression des arômes d'agrumes. Fermentation du jus clair à 18-20°C pendant le premier tiers de la fermentation, puis ajustement à 13-14°C ensuite.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines à basse températures (10°C) avec agitation jusqu'à la préparation pour la mise en bouteille.

CÉPAGE

Sauvignon 100%

SERVICE

Déguster frais entre 10 et 12°C.

ASPECT VISUEL

Superbe robe jaune paille aux reflets argentés.

AU NEZ

Nez exubérant où se mêlent arômes de pamplemousse, de bonbon au cassis et parfums de feuille de tomate.

EN BOUCHE

Bouche d'une grande fraîcheur, oscillant entre suavité, croquant et acidulé. Finale gourmande sur de jolies notes de bourgeon de cassis et d'écorces d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Vin & Plaisir quotidien : Poissons grillés, volaille, quiche de légumes, ratatouille, recettes au curry, asperges, fromages de chèvres...

Vin & Moments festifs : Caviar d'aubergines, homard grillé à l'estragon, blanquette de crevettes, carpaccio de Saint Jacques aux agrumes...

