

Sauvignon Blanc - Les Maselles

IGP Val de Loire, France

PRÉSENTATION

Cette cuvée est une combinaison subtile d'un cépage expressif et délicieusement fruité avec des fruits juteux et croquants.

TERROIR

La combinaison d'un terroir argilo-calcaire exceptionnel, et de méthodes de vinification adaptées au potentiel sublime du Sauvignon.

VINIFICATION

Zones sélectionnées avec un potentiel de raisins fruités et aromatiques intenses. Pressurage direct. Soutirage fort du moût (50 NTU) à basse température pour vivre l'expression du goût des agrumes. Le moût léger est fermenté à 18-20°C pendant le premier tiers du processus, puis stabilisé à 13-14°C.

CÉPAGE

Sauvignon blanc

SERVICE

Servir frais (10-12°)

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

De couleur jaune vert pâle.

AU NEZ

Ce Sauvignon blanc offre une étonnante combinaison de fraîcheur et de rondeur, avec des arômes expressifs de pamplemousse, de pêche blanche et de feuille de cassis.

EN BOUCHE

Ce vin a un palais excitant avec des saveurs croquantes et juteuses et une longue acidité croquante en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Servi à l'apéritif, il est également le partenaire idéal des salades de fruits de mer, des coquilles Saint-Jacques, des poissons grillés ou du célèbre fromage de chèvre du Val de Loire (Saint Maure de Touraine).

