

# Sauvignon Blanc - Les Maselles



**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.

**CÉPAGES :** Sauvignon blanc

**SERVICE :** Servir frais (10-12°)

**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).



De couleur jaune vert pâle.



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.



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

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)