

SAUVIGNON

Cépage : Sauvignon

Sol : Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro



Elaboration : Ce Sauvignon est vinifié sur ses lies de 6 à 15 mois en cuves souterraines en verre, typique du vignoble nantais.

Conseil de dégustation :

Ce vin blanc pâle avec quelques reflets verts possède des arômes très intenses au nez. On y retrouve des notes de genêts et d'agrumes (pamplemousse). La bouche est caractérisée par la fraîcheur, son intensité aromatique et sa longueur.

Accord mets et vin :

Ce vin peut se déguster à l'apéritif seul ou en kir, en particulier avec des verrines de radis et de chèvre frais. Il pourra aussi accompagner vos entrées à base de crudités, de chèvre ainsi que vos poissons grillés

Servir : 9-11°