



---

## *Sauvignon Blanc Sec (IGPVL) 2023 vin BIO*

---

### VIGNOBLE

Région Loire - Zone Coteaux de L'Aubance. Climat: Océanique.

Exposition nord.

Sol: Sable argileux à argile glauconieux et micacés Age moyen des vignes: 25

ans

Rendement: 60 hl/ha

### VINIFICATION

Vendanges: Machine (tri de vendange à la cave)

Vinification: Egrappage, Macération pelliculaire de 12 heures, Fermentation alcoolique en cuve inox.

Elevage en cuve pendant 6 mois.

### DECOUVERTE SENSORIELLE (proposée par Didier Coutenceau - Oenologue)

Très belle robe limpide à valeur cristaline. Le nez puissant affirme sans équivoque sa race et son identité mais avec élégance: un bouquet printanier de genêt, de buis, associant des impressions minérales bien tempérées par une bouffée d'exotisme de litchi et de fruit de la passion.

La bouche assure avec une superbe continuité, cette présence, cette minéralité, autour d'une rafraîchissante harmonie un volume gustatif soyeux, une nervosité tactile, l'ensemble couronnée par une généreuse persistance.

### ACCORD METS - VIN

Le vin de cépage accompagnera vos fruits de mer .Il sera également très apprécié en apéritif d'été.

Température de service 8 °C

### POTENTIEL DE GARDE

Un vin à déguster dans l'année. Il peut également être dégusté dès à présent.