

I.G.P. LOIRE SAUVIGNON BLANC

LES SALINDRES



CEPAGE : 100% Sauvignon Blanc

TERROIR

Soil : Marnes profondes

Altitude : 250 metres

Vignoble de 30 années de moyenne

VINIFICATION

Vendange machine. pressurage direct pour conserver fraîcheur et intégrité des baies. Fermentation lente à froid en cuves inox thermo-régulées

DEGRE ALCOOLIQUE 12.5% vol.

NOTES DE DEGUSTATION



Robe jaune pâle, avec des reflets menthe



Nez légèrement citronné avec des notes de thiol, de menthe



Léger, gourmand et acidulé. Fraîcheur en bouche, belle longueur sur des saveurs citronnées et croquantes

ACCORD METS VINS :

Fruits de mer, poissons blancs, sauce citronnée, cuisine asiatique, ou dessert, tartelette citron meringue

Conservation : 2 to 5 years

Température de service : 10° to 12°C

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bourguignonne 750ml

Bouchon liege naturel

Caisse de 12 bouteilles