

SAUVIGNON BLANC

**Vin de France
2022**

🌿 Terroir et Viticulture

Parcelle de vignes de 30 ares située sur la commune de Juigné-sur-Loire, sur un sol limono-schisteux moyennement profond, et un sous-sol de schistes ardoisiers et de quartz.

🌿 Vinification

Un unique cépage mis en avant dans cette cuvée: le Sauvignon blanc.

Production confidentielle de 1500 cols.

🌿 Découverte sensorielle

La robe est jaune serin avec des impressions brillantes et cristalline d'une belle pureté.

Le nez est sur des arômes de fruits blancs, avec des notes de pêche et de mirabelle.

La bouche présente une belle rondeur et tout juste une pointe d'acidité vivifiante.

Vins issus de raisins murs pour un plaisir complexe d'un sauvignon presque atypique sur un terroir de schistes.

🌿 Accords gourmands

La température de service idéale est autour de 5-6°. Cette cuvée atypique s'accordera avec plusieurs propositions :

- A l'apéritif, avec un fromage de chèvre ou des gougères au comté
- Avec un plat sucré-salé : poulet à l'ananas ou sauce saté
- Des desserts fruités : tiramisu aux fruits rouges...

