



## SAUVIGNON BLANC « LE BOUQUET »

La France un des plus beaux terroirs de Sauvignon Blanc réunis dans un seul et même « Bouquet », une invitation à la découverte des plaisirs de nos vins.



### LE VIGNOBLE

Le Sauvignon est un cépage originaire de l'Ouest de la France. Nul ne sait bien s'il est né sur les bords de la Loire ou sur les rives de la Garonne. Mais ce qui est certain, c'est qu'il se plaît dans les zones tempérées comme c'est le cas pour les raisins de notre Bouquet. Ces Sauvignons proviennent de trois régions adaptées à sa culture, comme les bord de la Loire, la Vallée du Tarn et les coteaux Charentais.

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc

### TERROIR

Argilo-calcaire

### LA VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont directement pressés. Ce vin a fermenté entre 16 et 20 °C en cuves inox thermo-régulées. Il est élevé durant 3 mois sur les lies fines.

### DÉGUSTATION

Très aromatique, on notera des notes d'agrumes : pamplemousse, citron ou encore de fleurs comme le Narcisse et le Jasmin. Vin blanc sec, élégant, avec un bel équilibre entre vivacité, onctuosité.



#### Accompagnement

En apéritif ou avec des fruits de mer, crustacés, poissons et viandes blanches.



#### Température de Service

Entre 10 et 12°C

