



SAUVIGNON 2024

Indication Géographique Protégée

Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Terroir : type limoneux-sableux

Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct

Débourbage : statique

Fermentation : cuve inox à basse température

Elevage : sur lies fines pendant 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin aux reflets verts, belle limpidité

Arômes : frais et expressif, arôme d'agrumes (ananas, zeste), note légère de bourgeon de cassis

Bouche : attaque franche et souple, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner une salade périgourdine, des asperges au parmesan, une tarte au maroilles

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

