



# SAUVIGNON

Indication Géographique Protégée  
Mis en bouteille au Domaine



## VIGNOBLE

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc  
Terroir : type limoneux-sableux  
Culture : en conversion 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, des coquilles St Jacques, une tarte au maroilles



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire  
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

