



IGP VAL DE LOIRE

## « LE BOUQUET » SAUVIGNON BLANC



### LE VIGNOBLE

Notre "Bouquet" est issu de vignes plantées sur les coteaux argilo-calcaires de la vallée de la Loire, dont les paysages ont rejoint le patrimoine mondial de l'UNESCO. Cette vallée royale, ancien cœur battant de la France pendant la Renaissance, porte aussi le surnom de "Jardin de France" du fait de ses terroirs fertiles.

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc

### TERROIR

Argilo-calcaire

### LA VINIFICATION

- Après la récolte, les raisins sont directement pressés
- Fermente entre 15 et 18 °C en cuves inox thermo-régulées
- Elevé durant 3 mois sur les lies fines de fermentation

### DÉGUSTATION

Très aromatique, ses nuances florales et fruitées plaisantes, rappellent la fleur de vigne et le fruit du Sauvignon. Une pointe citronnée lui donne toute sa vivacité. Les sensations en bouche révèlent une fraîcheur et des arômes typiques des raisins récoltés à bonne maturité.



#### Accompagnement

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



#### Température de Service

Entre 10 et 12°C



#### Vieillessement

1 à 3 ans

### RÉCOMPENSES

Millésime 2022

Wine Enthusiast - 89/100 pts

