

Cépages de Loire Sauvignon 2022

LA DÉGUSTATION

ROBE :

Jaune pâle avec des reflets verts

NEZ :

Belle intensité avec de légères notes florales puis de fruits exotiques

BOUCHE :

Belle tension en attaque, explosion de fruits en bouche / finale fraîche et tendue

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORDS METS – VIN :

Apéritif

Salades d'été

Desserts peu sucrés

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°C

INFOS VIN

STYLE DE VIN : Blanc sec

CÉPAGE : Sauvignon

VINIFICATION : Macération pelliculaire avant

pressurage. Débourage sévère à basse

température et transfert sous gaz (inertage) avec

fermentation longue à basse température

TEMPS D'ÉLEVAGE : Soutirage rapide après fermentation

pour conserver la fraîcheur

ALCOOL : 12% vol

SUCRES RÉSIDUELS g/L : <3

REMY PANNIER
MAISON FONDÉE EN 1885

