

# 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

