



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

Sauvignon

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 15 ans

Cépage : 100% Sauvignon

Vendange : (courant septembre.)

Vinification : Pressurage direct vinifié en cuve avec une thermo régulation. Elaboré et stocké pendant l'hiver. Il est mis en bouteille courant Mars.

Caractéristiques :

Robe : Jaune pâle brillant.

Nez : Arômes de pousses de cassis, genêt, agrumes pamplemousse très puissant.

Bouche : Ce fruité s'épanouit avec persistance à la fois ample, vif, belle fraîcheur et une finale soyeuse.

Service : Vin jeune, à servir frais. (9°C) A l'apéritif, avec les fruits de mer et les poissons en sauce. (Tartare de gambas, sardines grillées, poulet aux citrons, soufflé aux fromages, omelette aux herbes.)

Conservation : A boire jeune 2 à 3 ans.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : www.muscadet-perraud.com - mail : domaine.vinconniere@wanadoo.fr