

CARRÉMENT SAUVIGNON

2023

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Découvrez notre **Sauvignon frais et fruité**, engagé à répondre aux enjeux actuels de consommation. Nous proposons un **vin faiblement alcoolisé** pour une consommation raisonnable, sans compromis sur le **plaisir**.

Ce vin incarne la simplicité, tant par son profil aromatique fruité, **accessible** et parfaitement **adapté aux moments de consommation informels**, que par un packaging clair et lisible, reflétant notre engagement envers une expérience transparente pour le consommateur.



Assemblage
100% Sauvignon



Appellation
IGP Atlantique

Vinification

Vendange précoce pour maîtriser le degré alcoolique du vin.

Pressurage, débordage puis fermentation.

Ce vin avec une teneur en alcool plus faible garde tous les caractéristiques d'un Sauvignon Blanc.

Notes de dégustation

Robe | Jaune pâle avec de légers reflets verts.

Nez | Frais révélant des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche | L'attaque est vive et soulignée par des arômes de citron. Une belle longueur en finale.

Léger ●●●●● Puissant

Fruité ●●●●● Structuré

Sec ●●●●● Moelleux

Conseils de service

A déguster frais entre 8 et 10°C,

Carrément Sauvignon sera idéal en apéritif, avec des tapas, un plateau de fromages ou de fruits de mer. Il accompagnera parfaitement des sushis ou encore un poulet rôti.