

# 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, débourbage puis fermentation.

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

### Notes de dégustation

**Robe** | Jolie robe claire et brillante.

**Nez** | Frais révélant des notes de poires et d'agrumes.

**Bouche** | L'attaque est vive et très fruitée. D'agréables arômes de poires et de zestes de citrons se dégagent. Une belle rondeur et une finale élégante.

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.

