

# 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** | 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.



Univitis

Société Coopérative Agricole

33220 Les Lèves - France - Tel : +33 (0)5 57 56.02.02 - www.univitis.fr