

# Côté Atlantique

2024

## Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Bienvenue à bord pour une virée sur la côte Atlantique ! Ce vin blanc est comme une brise marine qui rafraîchit les sens, un compagnon plein de vitalité pour égayer vos moments de partage.



### Sols

Issu de nos terroirs



### Appellation

IGP Atlantique



### Assemblage

100% Sauvignon

## Vinification

Les grappes sont récoltées tôt le matin pour conserver toute la fraîcheur des baies. S'en suit alors un **pressurage direct** ; les grappes sont pressées directement sans macération préalable. Nous procédons ensuite au **débourage**, qui consiste à décanter le jus de raisin avant le départ en fermentation. Le vin fermente ensuite en cuve à une **température contrôlée de 16°C**.

## Notes de dégustation

**Robe** | Jolie robe jaune pâle aux reflets cristallins.

**Nez** | Arômes frais et vifs de fruits à chair blanche et d'agrumes avec une touche de buis typique du Sauvignon.

**Bouche** | Vive et rafraîchissante, marquée par des notes de pamplemousse, de citron vert et de pêche blanche.

Léger ● ● ● ● Puissant

Fruité ● ● ● ● Structuré

Sec ● ● ● ● Doux

## Conseils de service

A déguster entre 8 et 10°C.

Côté Atlantique sera idéal en apéritif, avec un plateau de fruits de mer, des huîtres, des poissons grillés, des pâtes au pesto, des fromages frais, et même avec des sushis.

## Récompense



Univitis

Société Coopérative Agricole

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

Date de modification  
24/02/25

