

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 procémons ensuite au **débourbage**, 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

