



DOMAINE JACLIN



Les Arômes Sauvignon

IGP Val de Loire

L'HISTOIRE Ce vin rassemble toute la fraîcheur et la complexité que peut offrir le Sauvignon par l'assemblage de deux variétés de Sauvignon. Ainsi la diversité dont il est issu lui permet de vous surprendre à chaque dégustation.

TERROIR petits plateaux de bocage ouvert, sols argilo-calcaires.

VINIFICATION Vinification traditionnelle avec pressurage direct. Température contrôlée et maîtrisée à chaque étape.

CÉPAGES Assemblage de Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

SERVICE Servir à 6/7° C

DÉGUSTATION Une robe or avec des reflets verts. Un nez puissant sur des notes de fruits exotiques et florales. Une forte acidité lui permet d'être rafraichissant et d'un équilibre juste.

ACCORDS METS-VINS Poisson, crustacées mais aussi hors des repas, simplement pour profiter de l'instant en bonne compagnie.