

Le vin ensemble!



2023

VINS PLAISIRS



SON ORIGINE

Plantées sur la commune de Crozes-Hermitage, les vignes de Sauvignon certifiées HVE évoluent sur un sol issus de granites altérés en saprolites. Ce cépage principalement produit dans la Loire, a su trouver dans la Vallée du Rhône un terroir idéal permettant de conserver sa fraîcheur et sa richesse.

LA VINIFICATION

De la vendange à la production, le Sauvignon demande une attention particulière et un suivi minutieux. Intégralement égrappés, les raisins ramassés très tôt le matin sont pressés délicatement. La fermentation alcoolique lente à basse température en cuves inox thermorégulées va ainsi permettre de préserver la fraîcheur et les arômes primaires de ce vin.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe or pâle, ce vin offre un nez vif et frais dévoilant des arômes citronnés. En bouche, des notes gourmandes de pamplemousse rose offrent une belle acidité et une intense longueur aromatique.

L'ACCORD

Il deviendra très rapidement votre « must-have » lors d'un apéritif pendant vos moments estivaux. Il accompagnera tout aussi bien un poisson ou encore un plateau d'huîtres ou un fromage de chèvre.