

SAUVIGNON

La
Fine
S
signature M

#flatteur
#aérien
#harmonieux

La FineS

Ce vin provient des vignes bordant le Cher. Ce terroir lui donne une belle finesse ainsi qu'une jolie longueur aromatique.

Origine :

Age de la vigne : 35 ans.

Sol : sables et argile à silex.

Situation : bords du Cher.

Production annuelle : 30 000 bouteilles.

La vinification :

La vinification traditionnelle est précédée d'une macération pelliculaire de 6 à 12 heures, au froid, afin de faire ressortir l'ensemble des arômes.

La fermentation se fait à basse température, de 15°.

Cette vinification permet d'obtenir un vin très agréable, harmonieux et équilibré, en somme une belle expression du sauvignon

SO₂ total : 50mg/L

La dégustation :

La robe : jaune or pâle, très brillante et limpide.

Au nez : très aromatique, élégant et riche. Arômes de citrons et d'agrumes.

La bouche : Ronde, généreuse et légèrement citronné.

Conseils de service :

Il se sert à 10°.

Il accompagne remarquablement les poissons, les huîtres et les fromages de chèvre.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

SAUVIGNON

**La
Fine
S**
signature M

#charming
#ethereal
#harmonious

La Fine S

This wine comes from vines bordering the Cher river. This terroir gives the wine a lovely freshness and nice aromatic length.

Origin :

Age of the vines: 35 years

Soil: sand and flinty-clay

Location: bordering the Cher river

Annual production of 30,000 bottles

Winemaking:

Before a traditional vinification, we carry out a cold skin maceration for 6-12 hours to bring out all the aromas.

To preserve these aromas, the wine doesn't undergo a malolactic fermentation.

Total SO₂: 50mg/L

Tasting notes :

Appearance: pale golden yellow

Nose: very aromatic, elegant and rich with citrus and lemon aromas

Palate: Round, generous and slightly lemony

Serving recommendations:

Serve at 10°C

Perfect with fish and goat's cheese.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE