Les Croisières Sauvignon Blanc, IGP Pays d'Oc



Les Croisières vous embarqueront au cœur de la magie des vins du Sud de la France. Vous partirez à la découverte d'un terroir légendaire, à travers un voyage gustatif qui allie charme, plaisir, simplicité et authenticité.

Origine: Issu de parcelles sélectionnées dans le sud-ouest de la France, sur des sols sablo-limoneux bien drainés. Le climat océanique tempéré favorise une belle fraîcheur et une expression aromatique intense.

Encépagement: 100% sauvignon

Vinification: Pressurage direct, fermentation à basse température (12-14°C) en cuves inox. Élevage sur lies fines pendant 2 mois pour apporter du volume.

Dégustation: Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez expressif de citron, de buis, de pomme verte et de fruits exotiques. En bouche, une belle vivacité, une texture légère et une finale citronnée et saline.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: À déguster avec des fruits de mer, une salade de chèvre frais, ou un ceviche de poisson blanc. Il accompagne aussi très bien des sushis ou une quiche aux légumes.