



IGP VAL DE LOIRE 2022 SAUVIGNON "  
CUVÉE PRESTIGE " DOMAINE DE LA  
RAGOTIÈRE / LES FRÈRES  
COUILLAUD

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Pays Nantais  
Cépage(s) : 100 % Sauvignon

Note de dégustation :

Le vin présente une jolie robe jaune citron moyennement soutenue et brillante. Le nez est expressif et tout en élégance. La gamme aromatique présente des notes fruitées ( agrumes,...) et minéral. L'expression en bouche est vive, tendue avec une belle longueur minérale.



Température de service : Entre 7 et 9 C°  
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Huitres, langoustines, coquillages.  
Tartare et carpaccio de poissons.  
Fromage de chèvre frais.

Commentaires du sommelier :

Situé au cœur du vignoble du Muscadet dans le Pays Nantais, le domaine de la Ragotière cultive d'autres cépages dont ce sauvignon blanc, bien sec, vif et minéral.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

