



TOURAINES SAUVIGNON BLANC 2021 "
L'ARPEMENT DES VAUDONS" D. JEAN-
FRANÇOIS MERIEAU

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

Note de dégustation :

Ce vin de couleur jaune pâle développe un nez marqué sur la minéralité et les agrumes. En bouche, sa structure fraîche et son caractère typé sur la minéralité se prolonge pour une fin de bouche longue et finement acidulée. Un vin ciselé et tout en raffinement.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Entrée légère : coquillages et crustacés (langoustines aux agrumes)
préparations légères de poissons (carpaccio de daurade aux herbes).
Poissons fumés. Fromages de chèvre

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

