



IGP Val de Loire Sauvignon « La Passionnante » 2008

Vignoble :

Cuvée surprenante par son exubérance, son intensité aromatique, et sa palette aromatique incroyable mêlant notes végétales (asperges, petit pois), fruits murs, fruits exotiques, en passant par des notes de truffe blanche à l'évolution, « La Passionnante » est le reflet de l'expression d'un terroir incroyable (argilo-calcaire) et méconnu (commune de Thurageau) où s'exprime magnifiquement le Sauvignon blanc vendangé à forte maturité.

Cépage :

Sauvignon

Vinification :

Pressurage direct puis débourage à basse température. Fermentation à basse température (18°C maximum), afin de préserver les arômes. Le vin est ensuite soutiré et conservé sur lies fines pendant six mois jusqu'à la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Robe jaune paille soutenue. Nez d'une intensité aromatique incroyable, s'ouvrant sur les notes végétales (asperge, petit pois), puis révélant tour à tour des nuances de cassis, de mangue mûre. De délicates notes de truffe blanche apparaissent à l'aération. La bouche, pleine, oscille entre fraîcheur et velouté. Finale minérale persistante

Alliances mets-vin :

Servi légèrement frais (11-12°C) et carafé, il s'associera parfaitement avec des asperges vertes croquantes cuites à l'étouffé. Il accompagnera également fruits de mer (mouclade), crustacés (homard), poissons (anguille à l'oseille), ananas rôti aux épices.

Prix départ cave :

6.20€