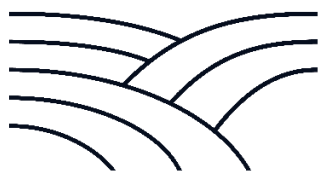


LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



IGP SAUVIGNON

CÉPAGE :
Sauvignon 100%

Terroir : argilo-schisteux
Degré : 12%

VINIFICATION :

Après un pressurage doux, les jus sont débourbés classiquement en statique puis mis en fermentation à des températures douces aux alentours de 18 à 20°C pour exprimer tous les arômes du raisin.

Après achèvement complet de la fermentation alcoolique, un petit soutirage est réalisé avec un élevage sur ses lies afin d'affiner l'enveloppe de bouche et de fixer les arômes puis filtration et conditionnement.

DÉGUSTATION :

La robe limpide et brillante, couleur jaune pâle aux nuances vertes et aux reflets or, s'ouvre sur un nez très typé sauvignon avec ses notes de pamplemousse. La bouche à l'attaque fraîche offre une matière charnue un bel équilibre sur la vivacité, ainsi que des arômes qui persistent dans une finale aérienne.

ACCORDS METS & VINS:

C'est un vin qui a sa place en apéritif, sur des entrées, des fruits de mer. Vous pourrez aussi déguster le sauvignon avec du fromage de chèvre.

A consommer très frais 8°C à 10°C

CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl et en Bag-in-Box de 5L - 10L ou 20L.

DOMAINE DE VILLENEUVE
LEFORT ET FILS
3, Villeneuve - Trémont
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26
E-Mail : gaeclefortetfils@orange.fr
<http://www.domainedevilleneuve.fr>