



Lafollie Sauvignon

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la santé des vignes et l'expression du terroir.
- Vinification : À basse température, pour préserver la fraîcheur et les arômes typiques du Sauvignon, suivie d'un élevage sur lies pour enrichir la texture et le caractère du vin.
- Élevage : Le vin est élevé en cuve inox sur lies fines pour maximiser la fraîcheur et la minéralité.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune paille d'orge, éclatante de fraîcheur.
- Nez : Arômes de fleurs blanches, de buis, avec une note fumée caractéristique.
- Bouche : Sec, avec une belle fraîcheur et une finale légèrement minérale.

ACCORDS METS ET VIN

S'accommode parfaitement avec :

- Fruits de mer, moules marinières.
- Poissons grillés ou frits.
- Escargots, asperges.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols variés du Val de Loire, offrant une belle minéralité qui se reflète dans l'élégance du Sauvignon.

APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

ASSEMBLAGE

100 % Sauvignon, offrant une pure expression du cépage.

CARACTÈRE

Le Sauvignon "Lafollie" est un vin blanc sec, caractérisé par des arômes fumés incomparables, une fraîcheur éclatante et une belle minéralité.

CONSUMMATION

À déguster dans les 2 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier sa fraîcheur et sa vivacité.

TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc, fin et élancé, permettant une bonne libération des arômes frais et floraux.