

HAUT POITOU SAUVIGNON BLANC

Appellation	: Appellation d'Origine Protégée
Origine	: Domaine familial depuis 5 générations.
Superficie Vignoble	: 30 hectares dont 10 hectares en Sauvignon Blanc.
Terroir	: Argilo-calcaire "Turonien".
Encépagement	: Sauvignon Blanc.
Vinification	: Après un pressurage doux (presseur pneumatique) et un débourbage, la vinification est conduite de façon traditionnelle avec maîtrise des températures.
Embouteillage	: Mis en bouteille à la propriété, vigneron indépendant.
Certification	: Haute Valeur Environnementale, HVE.



Le Sauvignon Blanc exprime des notes très fruitées, d'agrumes. La bouche est bien équilibrée avec un bon mariage de fraîcheur et de rondeur. C'est un vin fin et fruité en bouche.



Servir frais entre 8-10°C.



Le Haut Poitou Sauvignon blanc se sert à l'apéritif. Pour accompagner fruits de mer, cuisines exotiques et épicées, sushis, charcuteries fines, fromages blanc frais.



Idéal dès maintenant pour profiter de la fraîcheur du fruit. Dans les 2 ans en conditions normales de conservation.

