



Côté Atlantique



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Atlantique | Sud-Ouest



Cépages

Sauvignon (100%)



Commentaire

Bienvenue à bord pour une virée sur la côte Atlantique ! Ce vin blanc est comme une brise marine qui rafraîchit les sens, un compagnon plein de vitalité pour égayer vos moments de partage. Un vin nomade par nature. Les grappes sont récoltées tôt le matin pour conserver toute la fraîcheur des baies. S'en suit alors un pressurage direct ; les grappes sont pressées directement sans macération préalable, puis un débourage, qui consiste à décanter le jus de raisin avant le départ en fermentation. Le vin fermente ensuite en cuve à une température contrôlée de 16°C.



Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets cristallins. Arômes frais et vifs de fruits à chair blanche et d'agrumes avec une touche de buis typique du Sauvignon. Bouche vive et rafraîchissante, marquée par des notes de pamplemousse, de citron vert et de pêche blanche. A déguster entre 8 et 10°C. Côté Atlantique sera idéal en apéritif, avec un plateau de fruits de mer, des huîtres, des poissons grillés, des pâtes au pesto, des fromages frais, et même avec des sushis.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6