

« Le Bouquet » Sauvignon Blanc

Vin de Pays du Val de Loire (VDP)
Indication Géographique Protégée (IGP)

*La Pureté.
L'Excellence*

*Un Sauvignon très aromatique, d'une fraîcheur idéale.
Ce « Bouquet » est un hymne au fruit du Sauvignon et à la fleur de vigne.
Une invitation à la découverte des plaisirs de nos terroirs.*

Le Vignoble

Les raisins proviennent des coteaux de la vallée de la Loire. Cette région s'étire de l'Auvergne jusqu'à l'Océan Atlantique sur 13 départements. D'Orléans, elle s'étend jusqu'au Cher en passant par les terres de la douceur Angevine, le port de Nantes, les bourrines Vendéennes, le marais Poitevin, sans oublier la Touraine. « Le Bouquet » est issu de vignes du coteau du Val de Loire.

La Vinification

Après la récolte, les raisins sont directement pressés. Ce vin a fermenté entre 15 et 18 °C en cuves inox thermo-régulées. Il est élevé durant 3 mois sur les lies fines de fermentation.



CÉPAGE : Sauvignon Blanc.



La Dégustation

Très aromatique, ses nuances florales et fruitées plaisantes, rappellent la fleur de vigne et le fruit du Sauvignon. Une pointe citronnée lui donne toute sa vivacité. Les sensations en bouche révèlent une fraîcheur et des arômes typiques des raisins récoltés à bonne maturité.

ACCOMPAGNEMENT : En apéritif ou avec des fruits de mer, crustacés, poissons et viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10 et 12°C.

Les notes

- Millésime **2012** -
Médaille d'Argent - Sommelier Wine Award

- Millésime **2011** -
86/100 - Wine Enthusiast

- Millésime **2010** -
86/100 - Wine Spectator

- Millésime **2009** -
85/100 - Wine Spectator



TERROIR : Argilo-calcaire.

Maison Laporte