Villa des Anges
Sauvignon Blanc

Un Sauvignon Blanc pur qui déborde d'arômes, vinifié et élevé par Jeff Carrel. Léger au corps mais intense en saveur, il montre beaucoup de tension et de fraicheur en bouche..



Appellation : VDF
Millésime : 2025
Degré : 11%
Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Terroir : 60% sur sols argilo-siliceux et limon ancien / 40% sur argilo-calcaire.

Conduite de la vigne : Sauvignon Blanc de 15 ans / Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime / 70 hl/ha.

Mode de vinification : Vendange mécanique / Pressurage direct / Vinification sans sulfites.

Elevage : En cuve béton et inox.

Notes de dégustation :

Robe jaune pâle.

En bouche, très « Pamplemousse – Citron vert » pur et éclatant, avec une acidité fine et précise apportant une juste tension, et une matière fraiche, aromatique, expressive, limpide.

En accord :
De l'apéro au poulet au curry, en passant par le chèvre affiné et la tarte aux pommes…

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.