



Jean-Marie
REVERDY & FILS

LES VINS DE SIGNATURE - SAUVIGNON



TERROIR

Emblème du Val de Loire, le Sauvignon blanc est un cépage qui affectionne particulièrement les zones tempérées. Issu de sol argilo-calcaire, il se caractérise par un très bel équilibre entre nervosité, onctuosité et puissance aromatique.

VINIFICATION

Nous vinifions en cuve inox thermo-régulée et élevons nos vins sur lies fines de fermentation pendant 3 à 4 mois. En fin de fermentation, une première dégustation est effectuée pour découvrir les particularités du millésime. Après une sélection rigoureuse des vins, nous effectuons les opérations de clarification, de stabilisation et de mise en bouteille au Domaine.

DÉGUSTATION

Ce vin offre un nez typé, complexe et élégant de fleurs blanches et de buis. L'attaque est fruitée, la bouche équilibrée et fraîche. Une cuvée qui a de l'élégance et de la personnalité.

METS

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité. Servi entre 8 - 10 degrés, ce Sauvignon s'accordera avec une salade de la mer, des crustacés ou une viande blanche.

