

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 fraîche, 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.