

# Moulin des Vrillères

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT

## SAUVIGNON BLANC

NOM DU VIN : Sauvignon

TYPE/COULEUR : Blanc sec

CÉPAGE : 100% Sauvignon

NATURE DU SOL : Argilo calcaire à 50% de pierres blanches

AGE DES VIGNES : 29 ans

### VINIFICATION :

Ce vin est vinifié à basse température durant 15 à 20 jours. Remontage de lie après fermentation. Le vin reste en cuve environ 3 mois sur lie.

### RENSEIGNEMENTS ORGANOLEPTIQUES :

Très expressif, ce sauvignon reste fidèle à sa tradition avec un vin équilibré par une vivacité présente de l'attaque à la finale. Le palais offre une longue finale fruité et fraîche en libérant des parfums de fleurs blanches et d'agrumes.

### SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN :

Servir à 10° en apéritif seul, il saura vous séduire en accompagnant une soupe de poisson, les moules marinières, les poissons en sauce et grillés sans oublier les fromages de chèvres frais et affinés.

### RÉCOMPENSES :

Médaille d'Or - Gilbert et gaillard 2016

Médaille d'Argent MONDIAL DU SAUVIGNON BRUXELLES 2020

