



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

*Laurent Perraud*

## Sauvignon

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 15 ans

Cépage : 100% Sauvignon

Vendange : (courant septembre.)

**Vinification :** Pressurage direct vinifié en cuve avec une thermo régulation. Elaboré et stocké pendant l'hiver. Il est mis en bouteille courant Mars.

### Caractéristiques :

**Robe :** Jaune pâle brillant.

**Nez :** Arômes de pousses de cassis, genêt, agrumes pamplemousse très puissant.

**Bouche :** Ce fruité s'épanouit avec persistance à la fois ample, vif, belle fraîcheur et une finale soyeuse.

**Service :** Vin jeune, à servir frais. (9°C) A l'apéritif, avec les fruits de mer et les poissons en sauce. (Tartare de gambas, sardines grillées, poulet aux citrons, soufflé aux fromages, omelette aux herbes.)

**Conservation :** A boire jeune 2 à 3 ans.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : [www.muscadet-perraud.com](http://www.muscadet-perraud.com) - mail : [domaine.vinconniere@wanadoo.fr](mailto:domaine.vinconniere@wanadoo.fr)