

Cuvée Penser Nature Le Sauvignon



VIN BLANC SEC

Ce vin blanc sec offre des **arômes de genêt, alliant fraîcheur et vivacité** pour une expérience gustative rafraîchissante.



Sol : Schisteux



Cépage : Sauvignon blanc



Élevage / vinification : Élevage en cuve inox



Vue

Robe claire aux reflets verdoyants, typique de son cépage.



Nez

Une complexité aromatique marquée, dominée par des notes fraîches de genêt et de fruits exotiques.



Bouche

Sec et fruité, avec une acidité tranchante qui offre une belle tension. La fraîcheur et la vivacité du vin sont remarquables, lui conférant une longue finale persistante.



75 CL

12,23 % VOL

Sulfites : 63 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

La cuvée Penser Nature Le Sauvignon s'accorde parfaitement avec les huîtres. L'acidité tranchante du vin, son caractère frais et sec complètent merveilleusement la saveur iodée des huîtres, créant ainsi un accord parfait.



Entrées



Poissons



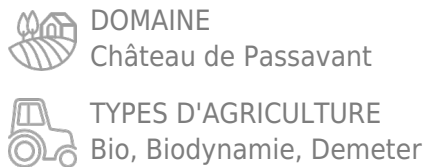
Crustacés et Fruits de mer



Plats Végétariens



Fromages



À propos de la cuvée Penser Nature Le Sauvignon

Le Penser Nature Le Sauvignon est **un vin élégant et raffiné**, caractérisé par sa fraîcheur, sa vivacité et une aromatique qui **reflète fidèlement son cépage : le Sauvignon Blanc**. Il s'agit d'un vin bio à la structure tendue, sec et extrêmement fruité.

Un terroir de schiste pour un sauvignon d'exception

Cultivé sur un terroir de schiste, le Sauvignon Blanc bénéficie d'un sol qui confère au vin **une minéralité et une acidité bien présentes**. Ces caractéristiques, associées à une récolte manuelle, permettent d'obtenir **un vin de grande qualité**.

Un élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur

L'élevage de ce vin s'effectue **en cuve inox**, ce qui permet de préserver la fraîcheur et l'intensité du fruit. Cette méthode d'élevage **respecte le caractère du cépage** et **met en valeur ses qualités aromatiques**.

Une dégustation dominée par les arômes de genêt

Lors de la dégustation, vous serez séduit par ses **arômes de genêt**. Ce vin sec et fruité dévoile une fraîcheur étonnante et une acidité tranchante qui lui confèrent **un équilibre parfait**.

Des accords mets et vin variés

Ce Sauvignon Blanc **s'accorde idéalement avec des huîtres, du crottin de chèvre ou encore du poisson**. Sa vivacité et son caractère fruité se marient parfaitement avec ces mets.

Un potentiel de garde de 2 ans

Avec une production limitée à **3000 bouteilles par an**, ce vin offre un potentiel de garde de 2 ans. Cependant, il est tout aussi **plaisant à déguster dans sa jeunesse** pour profiter pleinement de sa fraîcheur et de son intensité aromatique.

Château de Passavant

31 Rue du Prieuré, 49560 Passavant-sur-Layon, Maine-et-Loire, France
Tél : +33 2 41 59 53 96 / E-mail : passavant@orange.fr

VigneronsBio