

# Sauvignon Blanc

DOMAINE DE SAINT-ANNE

---

Domaine de  
Sainte Anne



## APPELLATION

Loire



## CÉPAGES

Sauvignon (100 %)



## VINIFICATION

Macération à basse température pendant 18 heures dans une presse à membrane, fermentation à basse température, afin de préserver les arômes.



## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : jaune clair et brillant

Nez : très floral et des notes de poire

Bouche : fraîcheur dans un équilibre harmonieux, goût de poivre



## ACCORDS

Produits de la mer, poissons de rivière, fromage de chèvre et volaille.

Servir à 8 °C

