



## Sauvignon Blanc Val de Loire IGP 2025

Domaine J. de Villebois

<b>Type</b>	Weisswein
<b>Cépages</b>	Sauvignon Blanc
<b>Origine</b>	Frankreich, Loire
<b>Producteur</b>	Domaine J. de Villebois
<b>Expansion</b>	im Stahltank, auf der Hefe, während sechs Monaten
<b>Température de service</b>	6 bis 9 Grad Celsius
<b>Prêt à boire</b>	bis 3 Jahre nach der Ernte
<b>Teneur en alcool</b>	13 %
<b>Allergènes</b>	enthält Sulfite
<b>Numéro d'article</b>	11040725

### Beschreibung

Selektive Lese in der Nacht bei kühlen Temperaturen. Sanfte Pressung, Kältestabilisierung des Mosts über vier Tage, langsame, kühle Vergärung im Stahltank, Ausbau für drei Monate auf der Hefe mit Aufrühren (Bâtonnage) ebenfalls im Stahltank. In der Nase frische Zitrusfrüchte, Zitrone, Grapefruit, weisse Blüten, Holunder, Orangenblüte. Am Gaumen knackig, frisch und gleichzeitig leichtfüssig, sanft. Ein toller Sauvignon Blanc zum kleinen Preis.

### Passt zu

Harmoniert mit weissem Fleisch, Meeresfrüchten oder Ziegenkäse.