

LA FORCHETIERE

IGP VAL DE LOIRE - France

Region Nantaise

Cépage:	SAUVIGNON
Sol:	Argilio schisteux.
Vinification:	Stabulation a froid des jus quelques jours avant la fermentation a temperature controlee en cuves Inox. Elevage sur les fines.

DEGUSTATION

Couleur:	Jaune pâle a reflets verts.
Nez:	Intense,des arômes de fruits frais:groselle, agrume, pamplemousse et citron.
Bouche:	Ronde et fraiche, croquant typique des sauvignon de Loire.
Recommandations:	A l'apert, sur des poissons fumés, des fruits de mer ou des fromages de chevre de la Loire, crottin de Chavignol, St Maure...
Service:	Frais à 12°c
Taux d'alcool:	11°
Durée de conservation:	A boir jeune
Acidité:	0

