




## LA FORCHETIERE

Dénomination :	IGP VAL DE LOIRE
Cépages :	SAUVIGNON
Situation géographique :	Région Nantaise.
Vinification :	Stabilisation à froid des jus quelques jours avant la fermentation à température contrôlée en cuves inox. Elevage sur lies fines.
Sol :	Argilo schisteux.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Jaune pâle à reflets verts.
 Nez :	Intense, nous sommes sur des arômes de fruits frais : groseille, agrume, pamplemousse et citron.
 Bouche :	Ronde et fraîche, croquant typique des sauvignon de Loire.
Recommandations :	A l'apéritif, sur des poissons fumés, des fruits de mer ou des fromages de chèvre de la Loire, crottin de Chavignol, St Maure...
Service (en°) :	Frais à 12°C
Taux d'alcool :	11.5
Durée de conservation :	A boire jeune 2 ans
Acidité :	0

