IGP Loire Les Murmures Sauvignon

IGP Val de Loire, Touraine



ORIGINE

La Vallée de la Loire présente un caractère généralement homogène grâce à sa situation septentrionale et à son climat ligurien. La Loire, fleuve qui coule de sa source dans le Massif Central jusqu'à son estuaire atlantique en Pays Nantais, délimite cinq grandes régions viticoles d'ouest en est. L'IGP Val de Loire relie 14 départements et les 5 grandes régions de la Loire, offrant aux consommateurs un voyage coloré le long du fleuve. Les vins IGP sont une excellente introduction à la découverte de la Vallée de la Loire. Argilo-calcaire.

SOL

Argilo-calcaire

CÉPAGE

Sauvignon 100%.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec fermentation alcoolique. Pressurage doux, débourbage à froid et fermentation à basse température pour exacerber l'expression des arômes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce cépage mondialement reconnu exprime des arômes de bourgeon de cassis, de buis, d'agrumes et de fleurs blanches. Il combine minéralité et fraîcheur avec une texture souple et vibrante.

ACCORDS METS ET VINS

Servir à 10°C. Il s'accorde merveilleusement avec les coquillages, les crustacés, les poissons, la charcuterie et les fromages de chèvre. C'est aussi un excellent apéritif.

CONSERVATION

À boire dans les 3 ans.

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME IN MODERATION