

La Java des grandes Espérances

Sauvignon Blanc

La Java des Grandes Espérances est la cuvée idéale pour accompagner vos moments les plus festifs !

Issue à 100% de raisins de Sauvignon Blanc récoltés à maturité optimale, La Java est un « vin de copains », explosif et fruité, qui vous invite à entrer dans la ronde des Grandes Espérances !

Vin de France

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Élaboration : macération pelliculaire de 12 heures permettant d'extraire les précurseurs d'arômes, pressurage puis fermentation à froid vers 15°C. Élevage sur lies fines bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin.

Découverte sensorielle : vin de couleur or pâle aux reflets verts. Le nez est explosif et très typique du Sauvignon Blanc : fruits exotiques mêlés aux arômes subtils de feuilles de cassis. D'une jolie persistance en bouche, la Java des Grandes Espérances est gourmand et rafraîchissant sur des notes d'écorce de pamplemousse mariée à l'ananas.

Accords mets et vin : pizza sicilienne, poulet rôti fermier ou tête de veau. Il se dégustera avec des plats simples comme la quiche lorraine ou plus originaux avec les cuisses de grenouilles en persillade ou le caviar d'aubergine.

Température de service : de 10 à 12°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET