

L'affût, Loire, France

Instinctive 2021

VSIG (Vin de France)



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

70 % Sauvignon Blanc
10 % Chardonnay
10 % Chenin
10 % Menu Pineau



Terroir

Terroir : Sologne viticole,
Localisation : commune de Sassay
Type de sol : dôme de sables sur argiles
Vieilles vignes



Viticulture

Conversion en Agriculture Biologique



Vinification

Pressurage direct de grappes entières
Fermentation en cuves pour Sauvignon et en fûts de 400 litres pour la moitié du Chardonnay
Elevage sur lies de 6 mois en cuve inox et 5% du Sauvignon élevé 18 mois en jarre de terre cuite de 320 litres



Service

10° à 12° C



Garde

3 à 5 ans



Accord

Huîtres
Sushis, saumon gravlax
Poissons et volailles en sauce (crème ou citron)
Cuisine asiatique
Fromage de chèvre et à pâtes pressées
Tarte aux poires et aux amandes



Dégustation

Avec sa robe brillante aux reflets dorés, ce vin au nez expressif dévoile des arômes de mirabelle et de poire. En bouche, l'attaque est gourmande sur le gras et finale fraîche et épicée avec une belle persistance aromatique. Isabelle Pangault s'est fiée à son instinct pour sa première cuvée et on peut dire que c'est une franche réussite !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE