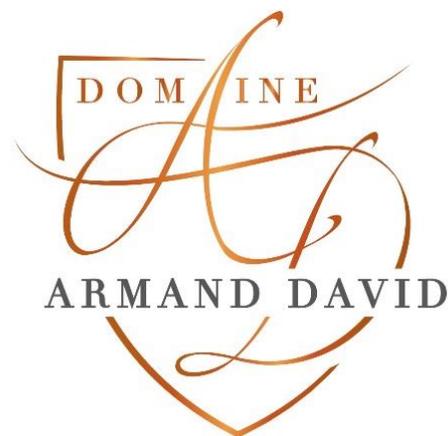


VDF Sauvignon Blanc

L'Effet Mer



- ❖ **Cépage** : 100 % Sauvignon blanc
- ❖ **Type de Sol** : Argilo calcaire sur craie
- ❖ **Elevage** : Macération basse température de 4H en pressoir et Cuve inox
- ❖ **Age de la vigne** : 40 ans
- ❖ **Récolte** : Mécanique
- ❖ **T° de dégustation** : 6 à 8°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Apéritif ou Fruit de Mer

❖ **Commentaire de sommelier :**

Un vin d'une nature rafraîchissante, légère, croustillante, dominé par des notes d'agrumes, enrobées dans une touche lactique qui vient apporter un effet de rondeur en fin de bouche.

Ce vin se présente d'une couleur jaune pâle suivie par de jolis reflets verts due à sa jeunesse. Le nez est dirigé principalement par des touches de citrons confits et de jus de pamplemousse rose, qui annoncent une belle fraîcheur qui se retrouve en bouche.

Le palais se dirige aussi dans cet esprit de fraîcheur, toujours avec ces notes charmantes d'agrumes, suivies par une touche crémeuse qui apporte cette dimension un peu ronde en fin de bouche avec des pointes de vanille et d'épices douces.

L'effet Mer est un vin très agréable qui peut se boire en apéritif et aussi avec une entrée légère à base de poissons ou fruits de mer.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame
Messemé
49260 Vaudelnay
France

02 41 52 20 84

contact@armand-david.com



www.armanddavid.com

