

VDF Sauvignon Blanc

Daisy

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

❖ **Commentaire de sommelier :**

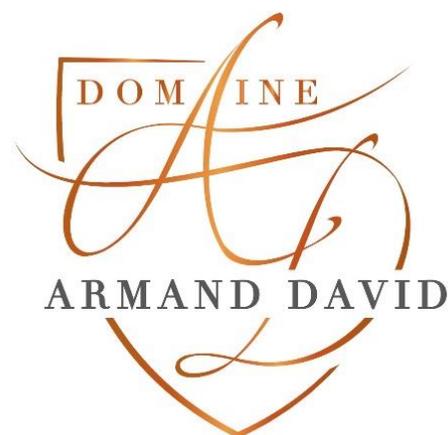
Avec un œil jaune aux reflets verts, la cuvée Daisy promet d'être un vin plein de fraîcheur.

Le nez est expressif et charmeur, principalement orienté vers les fleurs blanches et les agrumes tels que le pamplemousse et la mandarine.

En bouche, c'est léger et rafraichissant !
Toujours orienté vers les agrumes, la cuvée Daisy va par la suite développer des notes vanillées qui viennent équilibrer l'acidité.

Une cuvée toute en légèreté offrant un accord parfait avec l'apéritif, les fruits de mer, les crudités ou les entrées froides.

Un vin à boire dans les 2 ans.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame
Messemé
49260 Vaudelnay
France




**CAVES
TOURISTIQUES**
VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE
www.armanddavid.com

02 41 52 20 84
contact@armand-david.com

