



Le Moulin de la Touche

SAUVIGNON GRIS

2018

Val de Loire

Identification Géographique Protégé

Pays de Retz

Cépages	100 % Sauvignon gris Vin blanc
Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-régulée à 15 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 5 mois.
Critères analytiques	Degré : 13 % vol. Acidité : 4,8 g/l Sucres : 4.3 g/l
Dégustation	Robe lumineuse, jaune pâle. Nuances florales très aromatiques de buis et genêts, notes exotiques. A servir à l'apéritif ou avec un poisson grillé, ou un fromage de chèvre. Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans
Références (3 dernières années)	Médaille d'OR - concours national des vins IGP de France 2017 Médaille d'Argent - concours mondial du sauvignon 2017 Médaille d'Argent - concours national des vins IGP de France 2016

Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulindelatouche.com - www.lemoulindelatouche.com

