



Le Moulin de la Touche

SAUVIGNON GRIS

Val de Loire

Identification Géographique Protégé

Pays de Retz

2022

Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Cépages	100 % Sauvignon gris
Vinification – élevage	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-réglée à 16 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 4 mois.
Critères analytiques	Degré : 13.5 % vol. Acidité : 3.55 g/l Sucres : 4.6 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



EARL Le Moulin de la Touche - Vincent HERISSE

44580 BOURGNEUF-EN-RETZ

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

contact@lemoulinelatouche.com - www.lemoulinelatouche.com