

CÔTÈ OCEAN

COTE OCEAN, IGP Atlantique, Blanc, 2023

IGP Atlantique, France



SITUATION

Le climat y est définitivement océanique, l'Océan Atlantique apportant à la fois de la douceur en hiver, et une sensation de fraîcheur en été. Les étés longs et ensoleillés permettent aux raisins d'obtenir une maturité idéale tandis que les brises marines apportent de la fraîcheur aux vignobles.

TERROIR

Argilo Calcaire

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

Robe pâle et lumineuse aux reflets verts.

AU NEZ

Le nez est intense et expressif avec des arômes d'agrumes, typiques du sauvignon.

EN BOUCHE

L'attaque est ronde et franche, avec une belle sucrosité. En bouche, ce vin est bien équilibré, avec la fraîcheur, de la vivacité et des notes d'agrumes bien présentes. Jolie persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Parfait pour l'apéritif ainsi qu'en accompagnement de cuisine méditerranéenne, de salades et de fruits de mer.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Crustacés, Poissons

