

PÊCHEUR D'ETOILES DE MER BLANC

PÊCHEURS D'ETOILES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cette cuvée composée de sauvignon vous transportera en bord de mer grâce à sa vivacité et sa fraîcheur.

Vous l'apprécierez en bonne compagnie autour d'un apéritif avec quelques huîtres et autres fruits de mer.

La gourmandise du sauvignon s'allie parfaitement à la fraîcheur de notre terroir composé d'argiles et de calaire.

Accords mets et vins

Fruits de mer, cuisine estivale, fromages de chèvre frais, apéritifs

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 11,5 %

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon

Région : Vin de France

Appellation : Vin de France

Nom du Vigneron : Rémy Estrade

Domaine : Pêcheurs d'Étoiles

Dégustation

Robe : Jaune pâle

Nez : Nez d'agrumes

Bouche : Bouche vive et fruitée

Finale : Saline

Garde : 3 ans

Température de service : 14°-16°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100% sauvignon

Vendange : Mécanique

Viticulture : Biologique

Vinification : Traditionnelle

Élevage : Stabulation à froid puis élevage en cuve pendant 6 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre gamme Pêcheur d'Étoiles est née de l'envie d'élargir nos horizons viticoles en proposant une gamme inspirée de nos envies et de nos influences multiples. Une gamme moderne avec un rouge de Syrah, très léger, un rosé rond et minéral, un moelleux avec beaucoup de fraîcheur et de légèreté et un blanc vif et sec. Une gamme de vins faite pour les plaisirs du partage et de l'épicurisme !

