



VIN DE FRANCE BLANC 2024 " SAUVIGNON " ERIC LOUIS

Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Centre
Cépage(s) :	100% Sauvignon blanc



Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle à reflets verdâtres.

Le nez est intense et offre principalement des arômes de nature fruités rappelant les agrumes (citron, pamplemousse,...), l'ananas et fruit de la passion.

En bouche, ce vin léger possède un bon équilibre entre vivacité et souplesse. La finale est longue, fraîche et fruitée. Il n'est pas sans rappeler le Sancerre dont le terroir calcaire est très proche.

Température de service : 7 C°

Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, préparation légère de coquillages, crustacés ou entrée légère de poissons (cuisson pochée ou vapeur), sushis.

Commentaires du sommelier :

Vigneron depuis plusieurs générations, Eric Louis est établi à Thouvenais, au cœur du Sancerrois. Avec ce Sauvignon, il signe un " vin de copains " agréable, frais et très accessible, un must pour les apéritifs entre ami(e)s !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

