



IGP VAL DE LOIRE 2024 SAUVIGNON "
CUVÉE PRESTIGE " DOMAINE DE LA
RAGOTIÈRE / LES FRÈRES
COUILLAUD

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

Note de dégustation :

Le vin présente une jolie robe jaune citron moyennement soutenue et brillante. Le nez est expressif et tout en élégance. La gamme aromatique présente des notes fruitées (agrumes,...) et minéral. L'expression en bouche est vive, tendue avec une belle longueur minérale.



Température de service : Entre 7 et 9 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Homard grillé, poisson vapeur ou mariné. Carpaccio de St Jacques, Fromages de chèvre.

Commentaires du sommelier :

Un tempérament de feu, épicé et solaire par sa palette aromatique. Le palais est davantage approchable, malgré une certaine puissance. La maturité faite de pomelos et de poivre Timut signe la fin de bouche.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

