



Domaine Sauvète

— France — Loire

Ce Crémant de Loire, fruit de l'assemblage de 4 cépages locaux, arbore une robe brillante, agrémentée d'une mousse d'une grande finesse. Le nez est pur sur des arômes de fruits frais et la bouche est crémeuse et développe des notes fruitées, complexes et délicates.

Note de dégustation

Au cœur du vignoble du Val de Loire, le domaine Sauvète est l'oeuvre de 5 générations ayant pour ambition de produire des vins authentiques qui offrent l'expression la plus profonde de leur terroir.

Commentaires

Fiche Technique

| | |
|--------------------|--|
| Cépage | Cabernet-Franc, Chardonnay, Chenin, Pineau d'aunis |
| Degré d'alcool | 13% |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans |
| Couleur du vin | Blanc |

| | |
|-------------|-----------------------|
| Allergènes | Contient des sulfites |
| Type de vin | Tranquille |
| Pays | France |
| Région | Loire |