



Le Moulin de la Touche

SAUVIGNON GRIS

Région	Val de Loire
Dénomination	IGP Val de Loire – Pays de Retz
Cépages	100 % Sauvignon gris
Couleur	Blanc
Millésime	2025
alcool	12.5 %
Contenance	75 cl



Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation thermo-régulée à 15 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 5 mois.
Dégustation	Robe lumineuse, jaune pâle. Nuances florales très aromatiques de buis et genêts, notes exotiques. A servir à l'apéritif ou avec un poisson grillé, ou un fromage de chèvre.
Service	Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans
Références	Guide Hachette 2024 : 2 étoiles

Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulindelatouche.com - www.lemoulindelatouche.com

