

# 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

**Degrès** : 11,5 %

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Sauvignon

**Région** : Vin de France

**Appellation** : Vin de France

**Nom du Vigneron** : Rémy Estrade

**Couleur** : Blanc

**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

**Elevage** : 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 vinicoles 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 !

