



OCEANE & VOUS IBLANC 2024

IGP ATLANTIQUE, France

PRÉSENTATION

Les vins de la gamme Océane & Vous sont des vins frais qui sont très gourmands et accessibles en toutes occasions, de l'apéritif à la table.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2024 à Bordeaux se distingue par son équilibre entre maturité et fraîcheur, grâce à des conditions climatiques globalement favorables. Un millésime prometteur, alliant accessibilité et potentiel de garde.

TERROIR

L'AOC Bordeaux Blanc s'étend sur des terroirs variés, propices à l'élaboration de vins blancs frais et aromatiques. Ces vins dévoilent des notes vives d'agrumes, de fleurs blanches ou de fruits exotiques. Parfait reflet de la diversité et de la richesse du vignoble bordelais, le Bordeaux Blanc accompagne à merveille les moments de convivialité.

VINIFICATION

La vinification est traditionnelle, elle débute par un pressurage des raisins, suivi d'un débouillage à froid, puis d'une fermentation à basse température en cuves inox. Ceci préserve la fraîcheur, les arômes fruités et la vivacité naturelle du cépage. Ceci donne des vins blancs expressifs et rafraîchissants.

ÉLEVAGE

L'élevage en cuve inox ou béton permet de conserver la pureté aromatique et la fraîcheur naturelle du Sauvignon blanc. Le vin est ainsi croquant et parfaitement équilibré.

12 % VOL.

Sans sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

9-12°C

DÉGUSTATION

Vin blanc aux jolis reflets dorés. Au nez, on retrouve des notes florales et de fruits blancs. En bouche, des arômes de fleurs blanches sont soutenues par une belle tension et une vivacité citronnée.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se marie à merveille avec avec un plateau d'huitres, un carpaccio de Saint-Jacques, un risotto aux fruits de mer ou encore poisson grillé. Il est idéal lors d'un apéritif entre amis ou un repas en terrasse. Pour les fromages, optez pour un chèvre frais et en dessert une tarte au citron ou un sorbet à la poire.

