

Lunae 33

Sauvignon Blanc

IGP Atlantique - 2024 - **BLANC**

PRÉSENTATION

Lorsque la chaleur de la journée s'estompe et que l'horizon avale les derniers rayons dorés du soleil, un verre de Lunae 33 trouve sa place sur la terrasse. Chaque gorgée évoque l'héritage de cépages méticuleusement sélectionnés. Dans un silence apaisant, les reflets argentés de la lune naissante se reflètent sur l'estuaire de la Gironde. C'est alors que le caractère distinct de chaque variété de Lunae 33 se révèle, offrant une harmonie qui complète parfaitement la magnifique aura de ce paysage captivant.

LE VIN

CÉPAGES: Sauvignon blanc 100%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez intense de buis et de genêts avec des notes d'agrumes à l'agitation.

Bouche élégante et acidulée, la chair est tendre et persistante, s'épanouissant sur des arômes floraux et d'agrumes.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 11°C

ACCORDS GOURMANDS: Viandes blanches, poissons et fruits de mer.

