



# CÔTE OCEAN

IGP ATLANTIQUE

Cépage : Sauvignon blanc

Sol : de type argilo calcaire

**Notes de dégustation :** robe pâle et lumineuse aux reflets verts. Le nez est intense et expressif avec des arômes d'agrumes, typiques du sauvignon. L'attaque est ronde et franche, avec une belle sucrosité. En bouche, ce vin est bien équilibré, avec de la fraîcheur, de la vivacité et des notes d'agrumes bien présentes. Jolie persistance aromatique.

Prêt à être dégusté !

**Accords mets et vin :** parfait pour l'apéritif ainsi qu'en accompagnement de cuisine méditerranéenne, de salades et de fruits de mer.

## IGP ATLANTIQUE

Atlantique est l'indication géographique protégée regroupant les vins rouges, rosés et blancs produits sur cinq départements de la façade Atlantique de la France. Le climat y est définitivement océanique, l'Océan Atlantique apportant à la fois de la douceur en hiver, et une sensation de fraîcheur en été. Les étés longs et ensoleillés permettent aux raisins d'obtenir une maturité idéale tandis que les brises marines apportent de la fraîcheur aux vignobles.

Ⓝ LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ , À CONSOMMER AVEC MODÉRATION Ⓝ  
PHOTOS NON CONTRACTUELLES