



*J. de Villebois*



L'appellation Vin de France permet à J. de Villebois d'étendre son savoir faire aux terroirs inter-régions. Issu du mariage entre des raisins cultivés sur la façade Atlantique et dans le Val de Loire, découvrez le cépage Sauvignon Blanc au sommet de sa forme. Grâce à l'expertise acquise par J. de Villebois dans le Val de Loire, nous vous offrons un sauvignon blanc à la fois « haut de gamme » et abordable !

*The recently created Vin de France appellation is a fantastic opportunity for J. de Villebois to work with multiple terroirs. Made from Sauvignon Blanc grapes grown on the Atlantic Coast and in the Loire Valley, our wine is stunning. Thanks to J. de Villebois' expertise with the Sauvignon Blanc grape in the Loire Valley, we've been able to deliver a wine both "haut de gamme" AND affordable!*

**Appellation / Appellation:** Vin de France

**Couleur / Color:** Blanc / White

**Cépage / Variety:** 100% Sauvignon Blanc

**Millésime / Vintage:** 2020

**Style / Style:** Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / Dry (<2gr R.S.) and un-oaked

**Alcool / Alcohol:** 12%

**Notes de Dégustation / Tasting Notes:**

Couleur vert-jaune avec un nez de fruits mûrs. Une bouche ample et onctueuse. Un mariage harmonieux rappelant le croquant du raisin de sauvignon mur. Un savoureux Sauvignon Blanc de France issu de terroirs sélectionnés avec attention.

*Green-yellow color with a bouquet of ripe fruit aromas on the nose. A big and smooth structure. An harmonious blend reminiscent of the taste of ripe Sauvignon Blanc berries. A savory Sauvignon blanc de France grown on carefully selected terroirs.*

**Vignoble / Vineyard:**

Produit sur la façade Atlantique et dans le Val de Loire.

*Made from Sauvignon Blanc grapes grown in the Loire Valley and on the Atlantic Coast.*

**Procédé de vinification / Winemaking process:**

Les raisins sont vendangés mécaniquement la nuit pour garder leurs arômes. Ils sont pressés délicatement dans un presseur pneumatique puis vinifiés traditionnellement en cuve pendant 15 à 21 jours.

*The grapes are machine-picked at night to preserve the fruit flavors. Immediately after picking the grapes are gently pressed and the juice is fermented traditionally in tanks during 15 to 21 days.*

**Elevage / Ageing:**

Afin de préserver tous les arômes du vin, l'élevage se fait en cuve inox, sur lies fines pendant une durée de six mois avant une mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.

*To preserve its fermentation flavors, the newly made wine is aged in stainless steel tanks, on its fine lees during 6 months. It is bottled in the spring following the harvest.*

**Récompenses / Accolades:**

- Médaille d'or Gilbert et Gaillard
- Commended : International Wine Challenge, Londres 2016

**Accords mets-vins:**

*Excellent avec des viandes blanches, des fruits de mer, des fromages de chèvre*

**Food pairing:**

*Great to enjoy with cold meats, seafood and (goat) cheeses*