



VILLEBOIS

SANCERRE - POUILLY FUMÉ - TOURAINE



L'appellation Vin de France permet à 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 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 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 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

Style/ Style: Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / Dry {<2gr R.S.} and unoaked

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 pressoir 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.

Eleavage / 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.

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

SAS VILLEBOIS • 43 rue de la Quézardière • 41110 SEIGY • France

Contact: Thierry Merlet M: +33 (0)6 3 2 31 83 44 • thierry@villebois.eu • vin@villebois.eu

TVA Intracommunautaire FR 32501001838 • N°accise FR007792E0224 • SIRET 50100183800017 • 4725Z

IBAN FR76 1440 6023 1083 3133 1260 118 • BIC AGRIFRPP844

www.villebois.eu