



CÉPAGE

Sauvignon Blanc

APPELLATION

Vin de France

ORIGINE

France

MILLÉSIME

2025

DEGRÉ D'ALCOOL

11 % vol.

SERVICE CONSEILLÉ

10 - 12 °C

GARDE CONSEILLÉE

Au moins 5 ans

VILLA DES ANGES

SAUVIGNON BLANC 2025

VIN DE FRANCE · VIN BLANC SEC

Un Sauvignon Blanc expressif, léger en bouche et plein de fraîcheur.



TERROIR

60 % de sols argilo-siliceux et limons anciens ; 40 % de sols argilo-calcaires.



CÉPAGES

100 % Sauvignon Blanc, issu de vignes âgées d'environ 15 ans.



VINIFICATION

Vendange mécanique, pressurage direct et vinification sans sulfites.



ÉLEVAGE

Élevage en cuves béton et inox, pour préserver la netteté aromatique.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Bouche vive aux arômes de pamplemousse et de citron vert, avec une acidité fine, une belle tension et une matière fraîche.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

À l'apéritif, avec un poulet au curry, un chèvre affiné ou une tarte aux pommes.

LE PRODUCTEUR

Jeff Carrel

Cœnologue et vinificateur, Jeff Carrel élabore cette cuvée Villa des Anges en France.

VILLA DES ANGES

VIN DE FRANCE