



GRANDISSIME
EXCLUSIVE WINE STYLISTS

So Shellfish

Sauvignon blanc
Vin de France

So Shellfish 2014
Sauvignon Blanc - Vin de France
Médaille Argent BEST VALUE VIN DE FRANCE
SELECTION 2015

So Shellfish 2014
Sauvignon Blanc - Vin de France
Silver Medal BEST VALUE VIN DE FRANCE
SELECTION 2015

SO SHELLFISH 2014
长相思 - VIN DE FRANCE
荣获BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2015
银奖



SPECIFICATIONS

APPELLATION
Vin de France

VIGNERONS
*Eric Graizeau et Pascal
Poussevin*

ASSEMBLAGE
100% Sauvignon blanc

ENREGISTRER



So Shellfish

Sauvignon blanc – Vin de France



SON HISTOIRE

Pourquoi « So Shellfish »... ? Ce jeu de mot entre « Shellfish » (coquillage) et « So selfish » (égoïste) nous est venu car ce vin est tellement agréable à déguster sur des produits de la mer qu'on n'a pas forcément envie de le partager avec quelqu'un s'autre... !!!

Blague à part, ce superbe Sauvignon blanc vient d'une sélection de différents vignobles de Charentes, Bergerac et Bordeaux.

Fruit de la collaboration entre Pascal Poussevin, vinologue vedette à Bordeaux, et l'œnologue Eric Graizeau, So Shellfish a été assemblé avec soin afin d'obtenir un équilibre parfait entre fraîcheur, élégance et minéralité.

ACCORDS METS ET VINS

C'est un vin aux arômes subtils d'agrumes, d'ananas, de pamplemousse et de fleurs blanches, qui vous ravira par sa fraîcheur et sa vivacité.

Il accompagnera à merveille les fruits de mer, en particulier une chaudière de palourdes ou un cake au crabe, mais sera également parfait comme vin de dégustation pour toutes les occasions !

À servir frais, entre 10 et 12°C en apéritif et entre 12 et 14°C sur des fruits de mer

VINIFICATION

Techniques de vinification modernes (cuves inox thermo-régulées, etc...)

ITS STORY

Why "So Shellfish"? Because this wine is something you will want to keep for yourself, something that will make you "soooo selfish".

Jokes aside: the true meaning of So Shellfish?

Always share the good things with others!

This beautiful Sauvignon comes from selected vineyards in France, in the regions of Charentes, Bergerac and Bordeaux, and has been carefully blended to obtain the perfect balance between freshness, elegance and minerality. It is the result of a great cooperation between winemaker Eric Graizeau and Bordeaux leading winemaker Pascal Poussevin.

TASTING AND FOOD PAIRING

The wine exhibits subtle aromas of citrus, pineapple, grapefruit and white flowers. Very fresh, clean and crisp.

It will pair extremely well with seafood, especially with clam chowder, oysters, crabcakes or lobster, but will also be wonderful as a sipping wine to be enjoyed on any occasions.

Serving temperature: 10 to 12°C on its own, 12 to 14°C with food

VINIFICATION

Modern wine making techniques (controlled temperature in stainless vats, etc..)

背景介绍

为何取名“SO SHELLFISH”？因为，这款酒会让所有人变得“自私”，想将其占为己有。但是，SO SHELLFISH真正的含义是什么呢？把好东西分享给他人！这款长相思白葡萄酒源自法国夏朗德、贝尔热克拉和波尔多地区的优质葡萄园，经过精心混合调配，酿制出新鲜度、香味和矿物味达到完美平衡的美酒。“ERIC GRAIZEAU”酒厂和波多尔的主要酒厂“PASCAL POUSSEVIN”的精诚合作造就了这款佳酿。

品尝与美食搭配

这款酒散发着柑橘、菠萝、柚子和白茶花的幽微清香，是一款干净、清爽的新酒，适配搭配海鲜，尤其是蛤蜊汤、牡蛎、蟹饼或大龙虾，也非常适合在各类场合小口品啜。

饮用温度：若单喝，10到12°C，若搭配美食，12到14°C

酿制

采用现代酿酒技术，在不锈钢桶中温控酿制。