

Jean-François ROY

3 rue des Acacias 36600 LYE

TOURAINES SAUVIGNON



SOUS SOL : argile rouge et jaune
SUPERFICIE : 4 ha

TERROIR : argile à silex

CEPAGE : Sauvignon

METHODE DE VINIFICATION : pressurage à l'arrivée du raisin en cave puis mise en cuve en maintenant une température basse
Elevage sur lie fine en cuve pendant 3 mois

ŒIL : limpide aux reflets jaunes

NEZ : senteurs d'agrumes

BOUCHE : vin blanc sec, souple, où l'on retrouve le citron et le pamplemousse en fin de bouche caractéristique du sauvignon Touraine.

CONSEIL DE DEGUSTATION : il est à servir frais entre 8°C et 10°C. Il accompagne les fruits de mer, les poissons en sauce mais aussi les fromages de chèvres