



AOP TOURAINE SAUVIGNON



Cépage : Sauvignon Blanc



Terroir : Argile rouge et jaune, Argile à silex

Superficie : 4 ha



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

Dégustation :

-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 de Touraine



Accord mets et vins : Il accompagne les fruits de mer, les poissons en sauce mais aussi les fromages de chèvre

Servir entre 8 et 10°C



Potentiel de garde : 3 ans