

AOP TOURAINE CHENONCEAUX SAUVIGNON



Cépage : Sauvignon Blanc



Terroir : Argile à Silex

Superficie : 3 ha, Situation exclusive sur des terroirs d'au moins 5% de pentes sur les premières côtes de la vallée du Cher



Vinification : Macération pelliculaire puis pressurage dans un pressoir pneumatique

Elevage : sur lies fines avec bâtonnage pendant 8 mois en cuve inox pour acquérir sa plénitude

Dégustation :



-Œil : Robe jaune or pâle et brillante

-Nez : Fines notes de fruits blancs mûrs, tels que la poire, l'abricot, fruit de la passion

-Bouche : Vin gras, ample et souple, exprime des notes briochées et toastées, mais garde la fraîcheur



Accord mets et vins : Il sublimerait les noix de St-Jacques, les poissons de Loire et les viandes blanches

Servir entre 10 et 12°C



Potentiel de garde : 4-6 ans