

SAUVIGNON

APPELLATION : AOC TOURAINE

CEPAGE : 100 % Sauvignon

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 7 Hectares

RENDEMENT : 60 Hl/Ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Culture raisonnée, taille Guyot Simple et ½ baguette, désherbage sous le rang, enherbement et éffeuilage.

VINIFICATION: Vendange mécanique, enzymage, pressurage, débourage au bout de 12 heures, filtration des bourbes, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16° , soutirage, élevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'au mois de janvier, collage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en février.

DEGUSTATION : Doté d'une robe jaune, ce vin s'exprime sur les fruits exotiques bien mûrs. La bouche allie souplesse, ampleur et finesse. La finale est longue et fraîche.

VIEILLISEMENT : 1 à 2 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Poisson au beurre blanc, fruits de mer, charcuterie et fromage de chèvre de Selles/Cher .

