

SAUVIGNON

APPELLATION : AOC TOURAINE

CEPAGE : 100 % Sauvignon Cuvée Vieilles Vignes

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 7 Hectares

RENDEMENT : 50 Hl/Ha

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

VINIFICATION: Vendange mécanique, enzymage, pressurage, débourage au bout de 12 heures, filtration des bourbes, stabulation à froid pendant 7 jours, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14L 16° , soutirage, élevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'au mois de janvier, collage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en juin.

DEGUSTATION : Doté d'une robe jaune paille aux reflets dorés Très joli nez expressif sur les fruits exotiques bien mûrs. La complexité se retrouve en bouche, portée par une belle fraîcheur acidulée, très belle équilibre.

VIEILLISEMENT : 1 à 3 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : A déguster à l'apéritif, poisson en sauce ou un fromage de chèvre.

