

TOURAINES CHENONCEAUX

APPELLATION : AOC TOURAINES CHENONCEAUX

CEPAGE : 100 % Sauvignon

TERROIR : Argile à silex

SUPERFICIE : 0,82 Hectares

RENDEMENT : 50 Hl/Ha

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

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 14-16°, soutirage, élevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'au mois de juin, collage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en juillet.

DEGUSTATION : Couleur jaune dorée intense . Nez très expressif de fruits de la passion et mangue avec une nuance de fruits secs. Bouche riche et enrobante . Parfait équilibre entre la fraîcheur et la complexité.

VIEILLISSEMENT : 1 à 3 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : A déguster avec un poisson en sauce ou une volaille à la crème aux champignons



Domaine CHARBONNIER Michel et Stéphane 4, Chemin de la Cossaie - 41110
CHATEAUVIEUX Tél : 02.54.75.49.29 - Fax : 02 .54.75.40.74 - Portable : 06.14.70.95.44
E-Mail : dms.charbonnier@domainecharbonnier.com