

TOURAINÉ SAUVIGNON - Les Dessus

Les raisins de cette cuvée sont issus des différentes parcelles situées sur les dessus de notre chai.

C'est un vin sec aux notes d'agrumes, de pamplemousse, idéal pour les apéritifs, plateaux de fromages et charcuteries. Il accompagne très bien tous les poissons, grillés ou vapeur, ainsi que les fruits de mer. Vous pouvez également le servir sur des fromages de chèvre typiques de la région Centre : AOC Sainte Maure de Touraine ou Selles sur Cher.

CONSEILS

Température : de 10 à 12°C pour profiter des arômes.

A boire jeune, et jusqu'à 2 à 3 ans après la récolte.

FICHE TECHNIQUE

Inertage des cuves. Stabulation et débouillage à basse température. Fermentation en cuve, soutirage avec inertage et élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

Appellation : AOC Touraine

Couleur : vin blanc

Cépage : sauvignon blanc 100%

Sols : argilo-calcaire

Age des vignes : de 18 à 50 ans

Densité de plantation : 6500 pieds / ha

Rendement : de 45 à 50 hl/ha selon les années

Fermentation : en cuve

