

TOURAINES CHENONCEAUX - Les Pionnières

Les raisins de cette cuvée sont issus des terroirs sélectionnés pour l'appellation Touraine Chenonceaux : Côteaux, sols argilo-calcaire et argiles à silex (perruches) exposés sud, sud-est. L'excellente maturité des raisins permet d'obtenir des arômes de fruits mûrs : agrumes, pêches, fruits blancs. Ample, gras et puissant en bouche c'est un vin complexe, qui surprendra après quelques années de garde.

Accompagne superbement les coquilles Saint-Jacques, la cuisine légèrement relevée et les viandes blanches à la crème.

CONSEILS

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

Dans ses deux premières années, une aération peut lui apporter arômes et rondeur.

Garde de 3 à 5 ans.

FICHE TECHNIQUE

Pressurage léger, débourage à basse température. Fermentation en cuve, soutirage avec inertage.

Appellation : AOC Touraine Chenonceaux

Couleur : vin blanc

Cépage : sauvignon blanc 100%

Sols : argilo-calcaire, argiles à silex (perruches)

Age des vignes : 40 ans

Densité de plantation : 6500 pieds / ha

Rendement : de 30 à 40 hl/ha

Fermentation : en cuve

