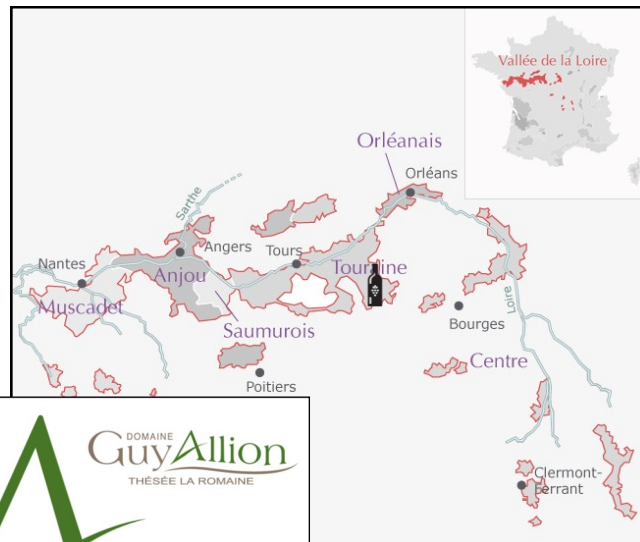


DOMAINE Guy Allion

Sauvignon A

Appellation Touraine Contrôlée
Sauvignon Blanc

Notre objectif est de révéler les caractéristiques uniques d'un Sauvignon blanc issu de l'historique Vallée du Cher.



Terroir & Vinification : Coteaux argilo-siliceux de la rive droite du Cher (perruches), incrustation de petits silex. Stabulation pré-fermentaire à froid. Fermentation à basse température. Remontages sur lies fines. Elevage en cuves inox six mois à huit mois.



Dégustation : La robe jaune dorée aux reflets verts, limpidité parfaite, brillance éclatante, bonne intensité. Le nez est très complexe aux arômes d'agrumes (citron, pamplemousse), notes minérales et florales. Après aération, dominance des notes minérales et d'agrumes. En bouche : vin souple et puissant. La bouche est riche et ample, avec une grande finesse. La minéralité se conjugue aux arômes de fruits à chair blanche (pêche). Longue persistance.



Récompenses : Millésime 2016, Decanter World Wine Awards, Argent (91/100)
Millésime 2015, Decanter World Wine Awards, Argent (92/100)
Millésime 2013, Or au Concours Mondial du Sauvignon 2014
Millésime 2013, Bronze International Wine Challenge 2014