

DOMAINE Guy Allion

Domaine du Haut Perron Appellation Touraine Contrôlée Sauvignon Blanc

Notre objectif est de révéler les caractéristiques uniques d'un Sauvignon Blanc provenant de notre terroir historique.

Le Sauvignon du Domaine du Haut Perron est au cœur de notre production et de notre philosophie. Il est la meilleure vente du Domaine, autant en France qu'à l'étranger.



Terroir & Vinification : Coteaux argilo-siliceux de la rive droite du Cher, dits Perruches, avec de l'incrustation de petits silex. Stabulation pré-fermentaire à froid. Fermentation à basse température et remontage sur lies fines. Elevage en cuves inox pendant six mois.



Dégustation & Accords : La robe jaune pâle aux reflets verts, limpidité parfaite, brillance éclatante, bonne intensité. Le nez est très plaisant aux arômes de pommes vertes, d'agrumes et de fleurs blanches (bourgeon de cassis). Après aération, toujours ces arômes avec un léger côté végétal fin comme le buis. En bouche, le vin est souple, présent et relayé par une certaine vivacité. Bel équilibre, de la matière, rétro-olfaction sur les agrumes et le végétal fin.

Servir à 10-12°C, c'est un vin à boire en apéritif, en accompagnement d'asperges, de fruits de mer, de poissons avec une sauce légèrement crémée ou en beurre blanc.



Récompenses : Millésime 2018 Argent Concours Mondial du Sauvignon 2019

Millésime 2017 Or Concours Mondial du Sauvignon 2018

Millésime 2016 Argent Concours Mondial du Sauvignon 2017

Millésime 2016 Liger de Bronze Angers 2017

Millésime 2014 Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2015

Millésime 2014 Médaille de Bronze au Decanter Wine Awards 2015