

# DOMAINE Guy Allion

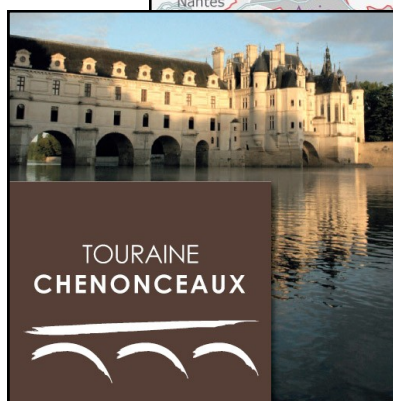
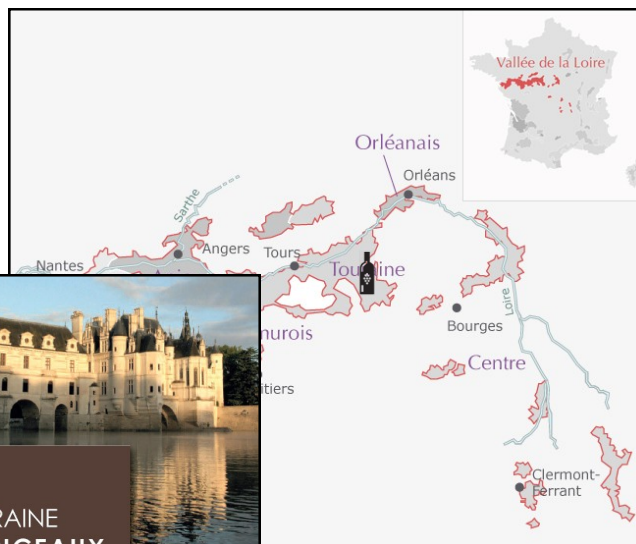
## Touraine Chenonceaux Blanc

Domaine du Haut Perron

100% Sauvignon

Appellation Touraine Contrôlée

La reconnaissance de l'Appellation Touraine Chenonceaux s'est imposée après plusieurs années d'un travail rigoureux de sélection des meilleurs terroirs et des cuvées d'une grande intensité aromatique qui en sont issues.



**Terroir & Vinification** : Situation exclusive sur des terrains d'au moins 5% de pentes, les vignes qui produisent du Touraine-Chenonceaux se développent sur un sol argilo-siliceux appelé « Perruches », typique de la Vallée du Cher et idéal pour l'évacuation de l'eau et l'aération des racines. L'exposition des vignes, Sud et Sud-Ouest, fait partie des meilleures que le Cher ait à offrir.

Après une vendange méticuleusement planifiée afin d'attendre une maturité parfaite, les raisins poursuivent une fermentation alcoolique traditionnelle. Le vin est ensuite remonté sur lies fines sur lesquelles il est élevé (en cuve inox) pendant 6 à 12 mois pour lui apporter gras et complexité.



**Dégustation & Accords** : Ce vin possède une robe jaune or pale. Le nez révèle des fines notes de fruits blancs mûrs, tels que la poire, l'abricot, de fruits exotiques tels que l'ananas, le fruit de la passion ou le litchee. L'aération révèle quant à elle de fines notes toastées et briochées. En bouche, le vin est gras, ample et souple, mais ne perd pas la fraîcheur qui caractérise les vins de la Vallée du Cher. Servir entre 10-12°C, accompagné de poissons et viandes blanches en sauces à la crème, fromages de chèvre et fromages durs. Peut se conserver 5 à 6 ans.



**Récompenses** : Millésime 2017, Médaille d'Argent, Concours Mondial du Sauvignon 2019

Millésime 2016, Ligiers de Bronze, Angers 2018

Millésime 2015, Médaille d'Argent, Concours Mondial du Sauvignon 2017

Millésime 2015, Ligiers de Bronze, Angers 2017