



SAUVIGNON BLANC

AOP Touraine

2018

Cépages :

- ❖ Sauvignon Blanc 100 %

Le Vignoble :

Le Vignoble s'étend sur 50 hectares de vignes en production sur les communes de Couddes et de Oisly, terres de nos ancêtres. Plus de sept générations, ont vécu en travaillant ce sol, avec passion et amour du vin. Notre engagement est de vous faire partager le fruit de notre travail et de transmettre à nos enfants le respect et les valeurs que nous offrent la nature.

Sélection parcellaire:

Les Vignes de Sauvignon Blanc de 30 ans d'âge, sont situées sur un terroir de type sable sur argile. à une densité de 5500 pieds/Ha. Ces vignes bénéficient d'un climat tempéré de type océanique, parfaitement adapté à ce cépage. Ces températures modérées favorisent le développement d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques typique du sauvignon Blanc.

Vinification et élevage

La Cuvée est issue d'une vendange mécanique et d'un pressurage pneumatique. Les jus de gouttes et de presses sont séparés et vinifiés séparément, en cuve thermorégulées, afin que tous les arômes naturels puissent s'exprimer pleinement.

Dégustation:

- ❖ Robe : Robe brillante aux reflets argentés
- ❖ Nez : intense aux notes d'ananas mûr
- ❖ Bouche attaque souple et ample aux arômes de fruits blancs avec une légère minéralité en fin de bouche.
- ❖ Garde : 1 à 2 ans

Accords mets/vins: *Fruits de mer, papillote de saumon, fromage de chèvre. 9-11 °C*

Récompenses :

Médaille d'argent au concours Mondial du Sauvignon