

Le Sauvignon

Fraîcheur florale



Sec

Médaille d'Argent des Ligiers 2014 ; 2 étoiles au Guide Hachette

Cépage : Sauvignon ; AOP Touraine

Type : Un blanc sec, à boire dans les cinq ans.

« Une belle robe étincelante, un nez délicat de fleurs blanches, de buis et de pêches de vignes... Un vin harmonieux d'une belle complexité aromatique, qui captive nos papilles sur une finale tout en fraîcheur. »

Question d'accompagnement...

Parfait avec les poissons et les fruits de mer, il se marie aussi très bien avec les chèvres de Touraine et les charcuteries. Les soirs d'été l'apprécient pour sa fraîcheur en apéritif.

Côté technique :

Récolte	La vendange est mécanique, et les fruits égrappés.
Vinification & Elevage	Après quelques heures de macération sous gaz inerte, a lieu un pressurage tout en douceur, suivi d'un débourbage (pour enlever les grosses impuretés). La fermentation alcoolique se passe en cuve de fibre de verre à basse température, suivi d'un élevage sur Lie de 2 ou 3 mois avec bâtonnage (nous remettons les lies fines en suspension).
Sol	Argile

Une suggestion ?

Vif mais sans agressivité, de l'apéritif au dessert il est l'accompagnement idéal aux poissons grillés, crustacés...