

L'Ingénue

AMPLE ET AROMATIQUE

CARACTÉRISTIQUES

AOP Touraine Chenonceaux _ Vallée de la Loire

Couleur : Blanc sec

Cépage : 100% Sauvignon

Terroir : coteaux du Cher sélectionné par l'INAO

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3) Vendanges manuelles à légère surmaturité du sauvignon (pour obtenir des arômes de fruits mûrs)

Eraflage et pressurage doux

Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée

Elevage sur lies fines pendant 7 mois minimum

Validation Qualitative par L'ODG Touraine Chenonceaux

NOTES DE DÉGUSTATION

L'Ingénue se distingue par son grand caractère. Issu des meilleurs sauvignons, sur les coteaux du Cher de l'Appellation Touraine Chenonceaux, ce vin blanc s'exprime au travers d'arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanches (poire, pêche...) mais aussi d'abricot. On note une touche d'agrumes au nez et des saveurs de fruits exotiques au palais (ananas, mangue...). Sa minéralité et son aromatique sont sublimées par la rondeur et la complexité de ce vin...

ACCORDS METS ET VINS

L'Ingénue se mariera parfaitement avec certains plats de la cuisine asiatique, comme des nouilles sautées, des woks, de la cuisine à base de gingembre. Il sera l'allié des tartes aux poireaux, ou pour la note sucrée, les dessert aux abricots. Il va très bien avec un comté fruité et affiné.

