

Le Sauvignon

VIF ET FLORAL

CARACTÉRISTIQUES

AOP Touraine _ Vallée de la Loire

Couleur : Blanc Sec

Cépage : 100% Sauvignon

Terroir : Perruches - Argile à silex

Potentiel de garde : à boire dans les 5 ans

CULTURE, VINIFICATION, ELEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges mécaniques

Eraflage et pressurage doux pour garder le caractère variétal du Sauvignon

Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée à basse température

Élevage sur lies de 3 mois minimum en cuve

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Sauvignon est un vin à la robe jaune pâle aux reflets vert brillant. Il s'ouvre sur un nez élégant, fin, aux arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, des notes herbacées. Vif, il se révèle en bouche par une attaque franche, s'équilibre entre fraîcheur et rondeur. Ce vin blanc sec s'exprime par des saveurs d'agrumes et de pêche blanche et persiste dans une belle finale. Ce vin blanc est à consommer dans les cinq ans pour apprécier toute sa vivacité.

ACCORDS METS ET VINS

Ce Sauvignon accompagne parfaitement les fruits de mer, comme des moules Marinière. Il est l'excellent compagnon des fromages de chèvre de Touraine ou une omelette aux asperges. Il est appréciable pour sa fraîcheur en apéritif les soirs d'été.

