

TOURNAINE SAUVIGNON

AOP TOURNAINE SAUVIGNON

**REGION**

VAL DE LOIRE

**CEPAGE**

SAUVIGNON

**GARDE**

3 ANS

**TERROIR**

NOTRE VIGNOBLE COMPORTE 12,5 HA DE SAUVIGNON BLANC ET SE TROUVE SUR LES HAUTS DE LA COMMUNE DE ST-AIGNAN SUR CHER. CETTE SPÉCIFICITÉ APPORTE AUX VIGNES UNE MEILLEURE VENTILATION ET UNE MATURITÉ OPTIMALE . LES TERROIRS D'ARGILES ET DE SABLES ACCENTUENT LA TYPICITÉ AROMATIQUE DU SAUVIGNON BLANC. L'AGE MOYEN DES VIGNES EST DE 20 ANS.

**VINIFICATION**

VINIFICATION TRADITIONNELLE EN CUVE INOX. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ PENDANT 6 MOIS MINIMUM AVANT SA MISE EN BOUTEILLE.

**DEGUSTATION**

UNE ROBE LIMPIDE ET BRILLANTE. DES ARÔMES EXOTIQUES DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES. LA BOUCHE EST MARQUÉE PAR LES NOTES DE CITRONS AVEC DES NUANCES DE FRUITS FRAIS.

**ACCORD METS ET VINS**

PARFAIT POUR L'APÉRITIF, AVEC DES VERRINES D'AVOCAT OU DE CREVETTES SAUCE COCKTAIL, HOMARD EN SAUCE HOLLANDAISE, SALADE CAPRESE, FLAMMEKUECHE.

TEMPERATURE DE SERVICE: 8° - 10°