

# Touraine Sauvignon Blanc La Dilecta



**TERROIR :** Les raisins sont récoltés sur deux parcelles de vieille vignes situées sur les coteaux du Cher sur un terroir argilo-calcaire et sélectionnées pour leur superbe aptitude à la maturation.

**VINIFICATION :** Suivi des maturités par dégustation régulières de baies. Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits murs. Macération pelliculaire de 12 heures, puis pressurage en douceur et débourageage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

**ÉLEVAGE :** Elevage sur lies fines avec batonnage régulier (8 à 10 mois) avant mise en bouteille en juillet.

**CÉPAGES :** Sauvignon 100%

**TENEUR EN ALCOOL :** 13,5 % vol.

**SERVICE :** Servi légèrement frais (12-14°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** A déguster sur poissons en sauce ou grillés (bar), viandes blanches (poule de Bresse sauce crémée), foie gras poêlé, ainsi que des fromages de chèvre affinés.



Robe or dorée.



Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits, fruits exotiques (ananas, mangue), notes empyreumatiques (pain grillé) et une subtile minéralité.



Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse, bien équilibrée entre douceur et fraîcheur. Finale puissante, onctueuse et salivante, sur des notes grillées et toastées.