

Touraine Sauvignon

Vignobles Edonis



SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Saint Romain sur Cher, au cœur du terroir historique de la Cave des Vignerons des Coteaux Romains. Ce vignoble est ancré dans un sol argilo-calcaire parsemé de silex, un terroir qui apporte à ce Sauvignon sa minéralité et son caractère distinctif.

TERROIR : Le sol argilo-calcaire, enrichi de silex, confère à ce Sauvignon une élégante minéralité. Le silex, typique de la région, contribue à une fraîcheur et une tension en bouche, tandis que le calcaire favorise la structure et l'acidité recherchée.

ÉLEVAGE : 70% du volume est vinifié en barriques neuves (chêne français) de 500 litres. Le vin y reste 10 mois, apportant une belle complexité aromatique

Les 30% restants sont vinifiés en cuve inox afin de préserver la fraîcheur et la pureté du cépage.

L'objectif est de révéler toute la typicité du Sauvignon tout en ajoutant une touche d'élégance et de subtilité grâce à cet équilibre entre bois et inox.

CÉPAGES : Sauvignon blanc

SERVICE : Servir à une température de 12-14°C pour apprécier pleinement sa complexité et sa fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS : Ce Touraine Sauvignon s'accorde merveilleusement avec des poissons (dorade royale rôtie aux herbes, bar au four avec une sauce au citron), les fromages de chèvres de la région, la traditionnelle tarte Tatin.



Le vin présente une robe pâle aux reflets dorés, signe d'une belle maturité et d'une vinification soignée.



Le nez est expressif, avec des arômes de fruits blancs mûrs tels que la poire et la pêche, rehaussés par une pointe d'agrumes et des nuances florales délicates.



En bouche, ce Sauvignon révèle une belle acidité vive, caractéristique des vins du Loir-et-Cher. Les saveurs de fruits blancs et mûrs sont équilibrées par une subtile minéralité et une touche de fraîcheur, avec une longueur en bouche qui se prolonge sur des notes légèrement boisées.

www.lesvignoblesedonis.com