



C. GREFFE



Touraine Brut Blanc C.Greffe

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Située à l'est de Tours, entre le Loir et le Cher, le vignoble de Touraine s'étend sur des coteaux surplombant la Loire.

TERROIR

Le vignoble se situe sur des sols argilo-calcaire et dans les vallées, sur des sols de graves et sables.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique en douceur. Débourage puis fermentation contrôlée à basse température (18°C). Elaboration selon la Méthode Traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille tout en conservant une pression en gaz carbonique inférieure à 3 bars permettant une jolie pétillance.

ÉLEVAGE

Un élevage soigné dans nos galeries de craie tuffeau permet une belle maturation de cette cuvée distinguée par une fraîcheur et un fruité incomparable.

Les 12 mois minimum de stockage sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

A déguster frais (6 - 8°C).

ASPECT VISUEL

Couleur or clair aux reflets verts. Bulles fines.

AU NEZ

Nez intense aux notes de fruits mûrs (abricot, ananas) accompagnés d'une fine touche toastée.

EN BOUCHE

Bouche ronde marquée par une jolie effervescence. Finale sur des notes de fruits mûrs.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster en accompagnement des apéritifs et des desserts (tartes aux pommes et aux amandes, sablés au miel).

