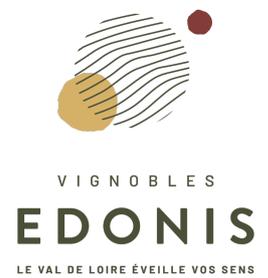


Touraine Sauvignon Blanc

Château de Pont



SITUATION : Construit sur les fondations d'un manoir du 16ème siècle, le Château de Pont est une superbe bâtisse du 19ème siècle, située au sud du Cher, dans le canton de Loches.

TERROIR : Planté tout autour du Château, avec une orientation privilégiée plein sud, le Sauvignon s'épanouit sur un terroir argilo-calcaire, régulé par un enherbement léger.

VINIFICATION : Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais. Pressurage en douceur et débouillage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Stabulation à froid (5 jours). Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille précoce.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera aussi bien les apéritifs que les crudités, plateaux de charcuteries, poissons de caractère (sandre), viandes blanches, ainsi que des fromages de chèvre.



Robe or pâle.



Le nez puissant, s'ouvre sur des notes gourmandes de pamplemousse jaune, de buis et de bourgeon de cassis.



La bouche est ronde, bien équilibrée par une jolie fraîcheur épicée. Finale puissante et persistante sur des notes douces d'agrumes.

www.lesvignoblesedonis.com