



# Touraine Chenonceaux Blanc Seigneur de la Tour Bohier

AOP Touraine-Chenonceaux,

Une AOC créée en 2011 sur les meilleurs terroirs des rives du Cher.

## PRÉSENTATION

Thomas Bohier, dit Seigneur de la Tour Bohier, est considéré comme le fondateur du château de Chenonceau. Il avait pour devise : « s'il vient à point, m'en souviendra. »

## SITUATION

Les vignes sont situées sur la rive droite du Cher sur un coteau exposé plein sud. Une très belle luminosité, une ventilation régulière et une faible pluviométrie, caractérisent le microclimat de la parcelle.

## TERROIR

Le terroir, très qualitatif, est composé par des argiles à silex de type perruche permettant une très belle maturation du cépage Sauvignon.

## À LA VIGNE

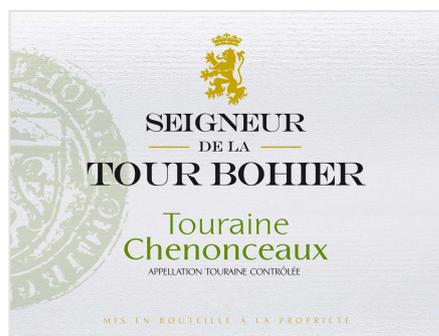
Une taille maîtrisée, des rendements limités naturellement à 55 hl /ha, participent naturellement à l'identité de cette superbe cuvée, caractérisée par ses arômes de fruits mûrs et à sa structure affirmée. Un vin de gastronomie.

## VINIFICATION

Suivi des maturités par dégustation régulière des baies. Récolte sur des profils de fruits mûrs à confits. Pressurage en douceur et débouillage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Stabilisation à froid (5 jours). Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

## ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines avec batonnage régulier (6 à 8 mois minimum), mise en bouteille en juin.



## CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

## SERVICE

Servir frais (10°C).

## ASPECT VISUEL

Robe jaune paille.

## AU NEZ

Le nez séduit par ses effluves d'agrumes confits, de poire juteuse, d'abricot bien mur et de bourgeon de cassis.

## EN BOUCHE

La bouche est pleine, charnue, superbement équilibrée par sa trame acidulée. Finale persistante sur des notes fraîches mentholées.



## ACCORDS GOURMANDS

Servir à l'apéritif ou sur des poissons en sauces (lotte ou sandre à l'oseille), noix de St Jacques, viandes blanches rôties, fromages de chèvre affinés.

