

Touraine Chenonceaux Blanc

Seigneur de la Tour Bohier



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.

VINIFICATION : Suivi des maturités par dégustation régulière des baies. Récolte sur des profils de fruits murs à confits. 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 (6 à 8 mois minimum), mise en bouteille en juin.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir frais (10°C).

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.



Robe jaune paille.



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



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

www.lesvignoblesedonis.com