

Touraine Sauvignon La Dilecta



TERROIR : Les raisins sont récoltés sur deux parcelles de vieilles vignes situées sur les coteaux du Cher sur un terroir argilo-calcaire et sélectionnées pour leur superbe aptitude à la maturation.

VINIFICATION : Suivi des maturités par dégustation régulières de baies. Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits murs. Macération pelliculaire de 12 heures, puis pressurage en douceur et débouillage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines avec batonnage régulier (8 à 10 mois) avant mise en bouteille en juillet.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (12-14°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster sur des poissons (papillotes de saumon, salade Haddock, avocat, tomates et vinaigrette à la mangue) et fromages de chèvre de Touraine agrémentés de raisins de Corinthe et herbes aromatiques.



Robe or doré aux reflets brillants.



Exubérant, mêlant épices, agrumes confits, fruits exotiques (ananas, mangue, papaye), notes empyreumatiques (pain grillé) et une subtile minéralité



Charnue, chaleureuse et volumineuse. Bien équilibrée entre douceur et fraîcheur. Finale puissante, onctueuse et salivante sur des notes grillées et toastées.

www.lesvignoblesedonis.com