

SeaFood&co



Touraine Sauvignon SeaFood&Co

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

SeaFood&Co est la marque dédiée aux amoureux de vins et des produits de la mer. Découvrez une sélection de vins qui se marieront parfaitement avec les poissons, fruits de mer et autres crustacés.

SITUATION

Le vignoble de Touraine en vallée du Cher se situe aux alentours de Saint-Aignan sur Cher.

TERROIR

Il se situe sur les coteaux, sur un sol d'argile à silex ; et sur les pentes, sur un sol siliceux sur argile permettant ainsi d'exprimer l'intensité et le croquant du cépage Sauvignon.

VINIFICATION

Vendange des raisins à maturité contrôlée pour des arômes de type fruits frais et fruits murs. Stabulation à froid du moût pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 18°C afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

CÉPAGE

Contient des sulfites.

Sauvignon-blanc 100%

SERVICE

Servir frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle d'une belle brillance.

AU NEZ

Le nez offre une palette aromatique remarquable, mêlant fraîcheur (agrume, bourgeon de cassis), et maturité (litchi).

EN BOUCHE

Bouche harmonieuse, ronde, charnue, rehaussée par une pointe vive et dotée d'une grande persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Touraine Sauvignon accompagnera parfaitement les fruits de mer, poissons grillés et autres crustacés.

