

Touraine Sauvignon SeaFood&Co



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.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir frais (10-12°C).

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



Robe jaune pâle d'une belle brillance.



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



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