



Touraine Sauvignon Blanc La Dilecta

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

La Dilecta, la bien-aimée. C'est le surnom donné par Honoré de Balzac à Mme de Berny, son premier amour et son mentor de toute une vie. À sa mort, en 1836, Balzac écrit : « Mme de Berny a été comme un Dieu pour moi. Elle a été une mère, une amie, une famille, un ami, un conseil ; elle a fait l'écrivain ». Honoré de Balzac est l'écrivain le plus emblématique du roman français du 19me siècle, auteur de plus d'une centaine de livres.

Notre bien-aimée, le fruit de notre passion, c'est cette cuvée d'exception qui magnifie l'expression du cépage Sauvignon blanc poussé à de très grandes maturités. Une cuvée « respirant » fruits confits, puissance aromatique et élégance!

TERROIR

Les raisins sont récoltés sur deux parcelles de vieille 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 débourbage 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.

CÉPAGE

Sauvignon 100%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi légèrement frais (12-14°C).

ASPECT VISUEL

Robe or dorée.

AU NEZ

Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits, fruits exotiques (ananas, mangue), notes empyreumatiques (pain grillé) et une subtile minéralité.

EN BOUCHE

Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse, bien équilibrée entre douceur et fraicheur. Finale puissante, onctueuse et salivante, sur des notes grillées et toastées.

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 de raisins de Corinthe et herbes aromatiques.







Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com allianceloire.com **f D m m**



PRESSE & RÉCOMPENSES



Or "Millésime 2018" **Concours des vins du Val de Loire Or**



