

# Touraine Sauvignon Blanc

## "Domaine du Haut Morlu"

### Vieilles Vignes



**TERROIR :** Les ceps de Sauvignon s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire : les sables mêlés aux fossiles de coquillages en surface laissent ensuite place à l'argile et au calcaire, et donnent tout leur caractère à mes vins.

**VINIFICATION :** Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs. Pressurage en douceur et débourageage 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 (4 mois), mise en bouteille précoce.

**CÉPAGES :** Sauvignon 100%

**SERVICE :** Servi frais (10-12°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** Ce vin accompagnera aussi bien les apéritifs que les crudités, plateaux de charcuteries, de fruits de mer, poissons, viandes blanches, ainsi que des fromages de chèvre.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)