



Secrets de Chai, AOP Touraine, Blanc, EXPORT

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Sylvette MORIN, maître de chai chez Les vignerons des coteaux romains :

« Le vin est une histoire de famille. Mes parents sont vignerons coopérateurs dans le Jura. Sur 4 filles nous sommes 3 à travailler dans le monde viticole ! Après une Licence Génie des procédés appliqués aux boissons fermentées, je me suis laissée séduire par le milieu et j'ai naturellement continué sur le DNO à Dijon. Mes diverses expériences en Corse, en Vallée du Rhône, en Australie ont appuyé mon intérêt pour les cépages aromatiques tels que le Sauvignon et m'ont guidées jusqu'en Vallée de la Loire. Je travaille ce cépage depuis 10 ans maintenant et je continue à découvrir et à percer ces secrets car sa palette aromatique est riche, dense avec une complexité étonnante. »

SITUATION

Les vignes se situent en plein cœur de la Touraine dans les communes de Saint Romain sur Cher et Couddes.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un terroir d'argile recouvert de sable.

VINIFICATION

Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires et d'apporter une jolie complexité. Fermentation traditionnelle avec contrôle des températures (17°C), permettant de conserver le potentiel aromatique du Sauvignon blanc.

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies durant plusieurs mois. Mise en bouteille au printemps, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servir frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle aux reflets brillants.

AU NEZ

Le nez offre une palette aromatique remarquable, mêlant fraîcheur (agrumes, bourgeon de cassis), maturité (litchi, mangue), en passant par de subtiles notes florales (rose).

EN BOUCHE

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



ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à des recettes de poissons et crustacés, tartes salées, plats sucrés-salés.
La recette conseil du maitre de chai : Risotto à la crème et pointes d'asperges vertes.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Millésime 2022"

Concours Général Agricole Paris 2023 - Argent

