

Secrets de Chai, AOP Touraine, Blanc, EXPORT



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.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des recettes de poissons et crustacés, tartes salées, plats sucrés-salés.

La recette conseil du maître de chai : Risotto à la crème et pointes d'asperges vertes.



Robe jaune pâle aux reflets brillants.



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



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