

Touraine Sauvignon Blanc

Domaine de Chevaunet



TERROIR : Ce vignoble de 5 hectares s'étend sur la commune de Couddes (Plateau de Sologne Viticole) et repose sur un terrain argilo siliceux. Vignoble conduit selon le principe de la viticulture raisonnée.

VINIFICATION : Assemblage de parcelles sur des profils aromatiques de fruits frais et de fruits mûrs. Stabulation à froid (5 jours). Vinification en méthode protectrice.

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines (3 mois) avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Sauvignon 100%

SERVICE : Servi frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera aussi bien les apéritifs que les crudités, plateaux de charcuteries, poissons, viandes blanches, ainsi que des fromages de chèvre.



Robe or pâle.



Au nez, des arômes fins de fleurs blanches et d'agrumes.



En bouche, fraîcheur et souplesse. Finale sur des notes minérales.

www.lesvignoblesedonis.com