



Touraine Sauvignon Blanc Domaine de Chevaunet

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

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

Élevage sur lies fines (3 mois) avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Sauvignon 100%

SERVICE

Servi frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe or pâle.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

Concours des Ligiers

