

# La Dilecta, Touraine Sauvignon, AOP Touraine, Blanc, 2014



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**TERROIR :** Die Trauben gedeihen in zwei Parzellen mit alten Rebstöcken an den Hängen des Cher auf einem lehm-/kalkhaltigen Boden und wurden aufgrund ihres herausragenden Reifungspotenzials ausgewählt.

**WEINHERSTELLUNG :** Reifekontrolle durch regelmäßige Verkostung der Beeren. Lese der Trauben mit den Aromaprofilen reifer Früchte. Hülsenmaischnung über 12 Stunden, dann schonende Pressung und leichte Débourage zur Wahrung des Aromapotenzials. Traditionelle Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (17 bis 19°C).

**REIFE :** Ausbau auf Feinhefen mit regelmäßiger Bâtonnage (mindestens 8 bis 10 Monate), Flaschenabfüllung im Juli.

**REBSORTEN :** Sauvignon blanc 100%

**SERVIEREN :** Leicht gekühlt servieren (12 -14°C).

**SPEISENEMPFEHLUNGEN :** Harmoniert gut mit Fisch in Sauce oder gegrilltem Fisch (Barsch), weißem Fleisch (Bressehuhn in Rahmsauce), in der Pfanne gebratener Stopfleber und zu ausgereiftem Ziegenkäse.

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