



Touraine Sauvignon Les Roches Fleuries

Vallée de la Loire et Centre, France



PRÉSENTATION

En Touraine, la vigne est présente depuis l'époque romaine. Le vignoble "Les Roches Fleuries" s'étend sur les coteaux qui longent la Loire et ses affluents.

SITUATION

Les vignes se situent sur les coteaux du Cher.

TERROIR

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

VINIFICATION

Pressurage automatique, débordage à froid dans des cuves thermorégulées (18° à 20°C), élevage dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies durant plusieurs mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servir frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle d'une belle brillance.

AU NEZ

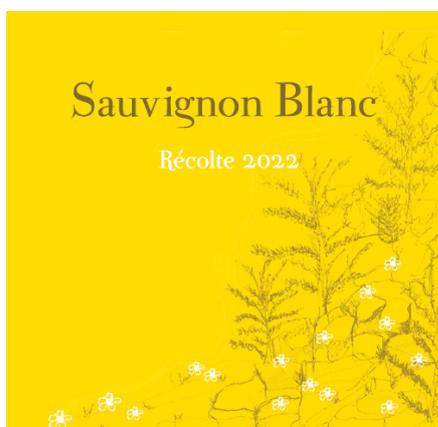
Le nez offre une palette aromatique remarquable, mêlant fraîcheur (agrume, bourgeon de cassis), et maturité (litchis).

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les poissons, les fruits de mer, les crudités (asperges) et les fromages de chèvre.



Les Roches Fleuries
Appellation d'Origine Protégée

