

LES ROCHES



Touraine Sauvignon Les Roches

AOC Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

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

SITUATION

Argiles sur silex ou argilo-calcaires selon les terroirs.

VINIFICATION

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

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servir frais entre 8 et 10°C.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle. Un vin sec et rafraîchissant, aux saveurs simples mais distinctives, minérales et florales. Une pointe de citron, un goût corsé, et une touche fruitée très typique de nos coteaux.

ACCORDS GOURMANDS

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

