

Touraine Sauvignon Les Roches



SITUATION : Argiles sur silex ou argilo-calcaires selon les terroirs.

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

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir frais entre 8 et 10°C.

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

www.lesvignoblesedonis.com