

Touraine Brut Baron Tufier



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Située à l'est de Tours, entre le Loir et le Cher, le vignoble de Touraine s'étend sur des coteaux surplombant la Loire.

TERROIR : Les vignes se situent sur des sols argilo-calcaire ; et dans les vallées, sur des sols de graves et sables. Le Chenin blanc est aussi appelé Pineau de Loire.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique en douceur. Débourage puis fermentation contrôlée à basse température (18°C). Élaboration selon la Méthode Traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille.

ÉLEVAGE : Elevage de 12 mois minimum sur lattes avant dégorgement.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servi frais (6-8°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera les apéritifs et les desserts (tartes aux pommes et aux amandes, sablés au miel).



Couleur or clair aux reflets verts. Bulles fines.



Nez intense aux notes de fruits mûrs (abricot, ananas) accompagnés d'une fine touche toastée.



Bouche ronde marquée par une jolie effervescence. Finale sur des notes de fruits mûrs.

www.lesvignoblesedonis.com