



Touraine Brut Baron Tufier

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

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.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servi frais (6-8°C).

ASPECT VISUEL

Couleur or clair aux reflets verts. Bulles fines.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

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

