

Touraine Sauvignon Blanc "Château de Pont"

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.



SITUATION

Construit sur les fondations d'un manoir du 16ème siècle, le Château de Pont est une superbe bâtisse du 19ème siècle, située au sud du Cher, dans le canton de Loches.

TERROIR

Planté tout autour du Château, avec une orientation privilégiée plein sud, le Sauvignon s'épanouit sur un terroir argilo-calcaire, régulé par un enherbement léger.

À LA VIGNE

Suivi des maturités par dégustation régulières de baies.

VINIFICATION

Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais. Pressurage en douceur et débourbage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Stabulation à froid (5 jours). Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille précoce.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servi frais (10-12°C).

DÉGUSTATION

Robe or pâle. Le nez puissant, s'ouvre sur des notes gourmandes de pamplemousse jaune, de buis et de bourgeon de cassis. La bouche est ronde, bien équilibrée par une jolie fraîcheur épicée. Finale puissante et persistante sur des notes douces d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera aussi bien les apéritifs que les crudités, plateaux de charcuteries, poissons de caractère (sandre), viandes blanches, ainsi que des fromages de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
Concours des Ligiers

CHATEAU DE PONT



TOURAINE
APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE
SAUVIGNON
MISE EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

