

Touraine Demi-Sec Baron Tufier



TERROIR : Située à l'est de Tours, entre le Loir et le Cher, le vignoble de Touraine s'étend sur des coteaux surplombant la Loire, 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). Ce vin est élaboré selon la Méthode Traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille.

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

CÉPAGES : Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE : Servi frais (6-8°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs et les desserts fruités (crumble aux pommes, sablés à la mangue, Nougat de Tours).



Robe blanche aux reflets dorés marquée par une belle effervescence.



La bouche est fraîche, onctueuse et marquée par des notes d'agrumes et de fruits blancs.

www.lesvignoblesedonis.com