



Touraine Sauvignon La Javeline

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France



SITUATION

Le vignoble se situe aux alentours de Saint-Aignan sur Cher, en Touraine dans la vallée du Cher.

TERROIR

Il se situe sur les coteaux, sur un sol d'argile à silex ; et sur les pentes, sur un sol siliceux sur argile permettant ainsi d'exprimer l'intensité et le croquant du cépage Sauvignon.

VINIFICATION

Vendange des raisins à maturité contrôlée pour des arômes de type fruits frais et fruits murs. Stabulation à froid du moût pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation en cuves inox therm-régulées à 18°C afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Déguster frais (autour de 10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle d'une belle brillance.

AU NEZ

Le nez offre une palette aromatique remarquable, mêlant fraîcheur (agrumes, bourgeon de cassis), et maturité (litchis).

EN BOUCHE

Bouche harmonieuse, ronde, charnue, rehaussée par une pointe vive et dotée d'une grande persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Servir en apéritif ou avec des poissons, des cakes salés, des crudités d'été (tomate mozzarella), des verrines à l'estragon et des fromages de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Millésime 2020

Or

Concours Mondial des Féminales 2021 Or



Bronze

Concours des vins du Val de Loire Bronze





Or
"Millésime 2022"
Concours mondial du Sauvignon Or 2023

