

La Croix des Champs



Touraine Sauvignon Blanc "La Croix des Champs" 2020

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Le vignoble est situé dans la vallée du Cher en Touraine, près de Saint-Aignan.

TERROIR

Elle présente un sol argileux et de silex, tandis que les pentes plus raides ont un sol plus siliceux avec de l'argile qui est idéal pour le Sauvignon blanc.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis au moment le plus frais de la journée et pressés lentement et progressivement. Une fermentation à froid (16-18°C) suivi d'une courte macération pour emprisonner un maximum d'arômes.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé sur lies avant d'être mis en bouteille.

CÉPAGE

Sauvignon 100%

SERVICE

Servi bien frais (8-10°C).

DÉGUSTATION

Brillante couleur or pâle avec des reflets argentés. Jolis arômes de fruits frais (fruits tropicaux, cassis, agrumes) et de fleurs. La bouche se développe magnifiquement avec de délicates saveurs de fruits blancs (nectarine) et de citron frais. Grande longueur avec une certaine minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est un régal à l'apéritif en accompagnement de charcuteries, salades, crevettes, quiches, fromages de chèvre ou encore avec une salade de fruits.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours Mondial des Féminales 2021 Or

Bronze

"La robe brillante et lumineuse couleur jaune pâle aux nuances vertes s'ouvre sur un nez expressif qui associe les odeurs des agrumes (pamplemousse) à des notes de bourgeon de cassis. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, de la fluidité, un bel équilibre sur la fraîcheur, ainsi que des arômes floraux (genêt) et fruités (citron) qui persistent dans une finale croquante et longue. Beau Touraine sauvignon."

Concours des Ligiers

La Croix des Champs



TOURAINÉ
SAUVIGNON BLANC

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

