

Touraine Sauvignon Domaine de Poix



SITUATION : Tirant son nom du cadastre «Clos du Poix», mon Domaine de 20 hectares se situe dans le Loir-et-Cher sur les communes de Couddes et Choussy.

TERROIR : Mes vignes de cépage Sauvignon, qui ont 20 à 50 ans d'âge, sont idéalement situées aux confins de la Touraine et de la Sologne. Elles s'enracinent dans un sol particulier : léger et argilo-sableux appelé falun. Le sable est composé d'anciens dépôts marins (fossiles et coquillages) qui permet un réchauffement rapide des sols et une excellente maturation des raisins.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés, après dégustation, lorsqu'ils atteignent une maturité optimale pour un profil gustatif plein et fruité. Ils sont pressés délicatement, puis subissent un bref débouillage à froid pour conserver le maximum de potentiel aromatique. Stabilisation à froid (5 jours). Fermentation traditionnelle à température contrôlée (17-19°C).

ÉLEVAGE : Élevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 4 mois et mise en bouteille précoce.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir idéalement légèrement frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster avec des crudités en sauce, de la charcuterie, du poisson, des viandes blanches, du fromage de chèvre ou à l'apéritif.

www.lesvignoblesedonis.com