

VERIDIC

Touraine Sauvignon Véridic

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

Produire un vin de garde et de qualité « sans sulfites ajoutés » est loin d'être une mince affaire. S'en passer demande au vigneron une très grande maîtrise technique. C'est un véritable casse-tête, mais à force de patience et de passion, c'est aussi une consécration !

PRÉSENTATION

Cette cuvée « Véridic » est le fruit d'une sélection fine de raisins, allée à l'utilisation d'une technique de bio-protection au vignoble. Une cuvée pleine de fruit, intense et gourmande ! Le véritable reflet des arômes naturels du raisin.

SITUATION

Les vignes de la cuvée Touraine Sauvignon se situent aux alentours de la commune de Saint-Romain-sur-Cher, sur les coteaux du Cher.

TERROIR

Sol sableux sur argile.

VINIFICATION

Vinification suivie sans soufre du début à la fin, avec contrôle des températures (17°C) permettant de conserver le potentiel aromatique du Sauvignon.
Pas de fermentation malo-lactique.

CÉPAGE

Sauvignon

SERVICE

Dégustez-le frais (10-12°C)

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe jaune pâle d'une belle brillance, possède un nez intense avec des notes de fruits mûrs. Bouche harmonieuse rehaussée par une pointe d'acidité et dotée d'une grande persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Servi frais, il accompagnera idéalement vos apéritifs avec des spécialités au fromage de chèvre.

