

Orain



Touraine Sauvignon Grain d'Expression

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

Grain d'Expression est une gamme de vins sans sulfites ajoutés. Elle laisse s'exprimer librement le terroir et les arômes du raisin. Sans artifices, redécouvrez les arômes originels des principaux cépages de la Loire.

PRÉSENTATION

Le soufre est pour le vigneron un compagnon de très longue date; il lui permet d'élaborer des produits d'une grande stabilité dans le temps et développant une grande complexité aromatique, tout en les tenant écartés des chemins de la déviance. Il peut toutefois être perçu comme venant contrarier l'expression naturelle du vin. Sur cette cuvée, nous avons décidé de nous en affranchir afin de retrouver la pureté originale du fruit sans que la nature dépossède l'homme de sa création : l'art de la transformation du raisin en vin.

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)

ASPECT VISUEL

Ce vin à la robe jaune pâle d'une belle brillance.

AU NEZ

Il possède un nez délicat avec des notes de fruits mûrs.

EN BOUCHE

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.

