



Touraine Sauvignon Vallée Loire

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

Remontez la Loire, sur une gabare - un type de bateau local - en serpentant à travers les vignobles et en découvrant nos vins : La gamme "Vallée Loire" est un ensemble de vins ambassadeurs de l'AOP Val de Loire, marqués par leur caractère, leur fraîcheur et leur accessibilité.

PRÉSENTATION

La marque "Vallée Loire" est un ensemble de vins ambassadeurs de l'AOP Val de Loire, marqués par leur caractère, leur fraîcheur et leur accessibilité.

SITUATION

Les vignes sont situées dans la vallée du Cher.

TERROIR

Les vignes sont situées sur des coteaux au sol argileux à silex et sur des coteaux au sol siliceux et au sous-sol argileux, où le cépage Sauvignon blanc exprime toute sa subtile complexité.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés au moment le plus frais de la journée et le pressurage pneumatique libère le jus des raisins lentement et en douceur. Après un court contact avec la peau sur des lies fines, la fermentation à basse température (16-18°C) préserve un maximum d'arômes variétaux.

ÉLEVAGE

Vieillessement sur lies fines avant la mise en bouteille.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Couleur or pâle brillant avec des reflets argentés.

AU NEZ

Le bouquet présente des arômes doux de fruits frais (fruits tropicaux, cassis et agrumes) et de fleurs.

EN BOUCHE

En bouche, il est léger, frais et gorgé de fruits (agrumes, pamplemousse et pêche), avec une note citronnée vive. Belle longueur et caractère minéral.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal en accompagnement d'apéritifs, de charcuteries, de salades d'été, de fruits de mer (crevettes), de tartes aux légumes, de fromages de chèvre et de salades de fruits.

