

AOP Touraine Sauvignon Bio

Touraine Sauvignon

INFORMATION

Appellation : Touraine AOP

Cépage : Sauvignon Blanc

Alcool : 12%

Certification : Vin
Biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Levures indigènes naturellement présentes dans le raisin. Rien n'est ajouté à la vinification pour préserver l'expression du terroir et du cépage. Cela permet de préserver un vin avec un aromatique frais et fruité et ainsi permettre au Sauvignon de s'exprimer par son explosivité.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire, à proximité de Thésée

Surface :

Type de sol : Sables et graviers

Climat : Océanique / Continental

DÉGUSTATION

Œil : Une jolie robe jaune avec des reflets penchant sur le vert.

Nez : De jolis arômes d'agrumes, citronnés, et quelques notes de Pierre à fusil typique du Sauvignon,

Bouche : À l'attaque, on retrouve une belle minéralité, de la tension et une acidité maîtrisée, en fin de bouche toute l'expression du Sauvignon est présente avec une gourmandise et beaucoup de fruits.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins : Apéritif, fromages de Chèvres frais et affinés. Charcuteries de Touraine. Fruits de mer et certains poissons.

Garde : À consommer sous 3 ans.