



Touraine Sauvignon

Val de Loire – Blanc

Région :	Loire
Appellation :	AOC Touraine
Couleur :	Blanc
Cépage :	Sauvignon (100%)
Alcool :	12,5 % Vol
Contenance :	75 cl

L'explosion de ses parfums, l'harmonie de ses arômes, vous amèneront à le redécouvrir sans cesse avec le même plaisir. Vin très fruité, à boire jeune, vous l'apprécierez à l'apéritif, avec les fruits de mer, les poissons et le fromage de chèvre...



ELABORATION

Vignerons Indépendants.
Culture raisonnée Certification Terra Vitis.
Vendanges mécaniques.
Fermentation thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid.
Elevage sur lies.



DEGUSTATION

Œil : Couleur jaune, pâle.
Nez : Aromatique, complexe, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes de fruits exotiques.
Bouche : aromatique, subtiles notes de fleurs blanches, subtiles notes de pamplemousse.



SERVICE

Température de service : Entre 8° et 10°.
Garde : A consommer dans les 3 ans.



Accords mets et vins : A vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Huîtres, Poissons grillés, Fromage de Chèvre.