



AOC TOURAINES CHENONCEAUX Blanc

Cépage : Sauvignon 100 %

Terroir : Sable à silex sur argile à silex

Caractéristiques : Blanc sec
13.80% Alc/Vol
Acidité Totale 3.64 G/l H₂SO₄
Millésime 2014

Vinification : Pressurage modéré
Débourbage 36 à 48 heures
Fermentation à 17 - 19°C pas trop froid
pour garder la typicité du terroir

Élevage : Sur lies fines pendant 7 mois en cuves

Dégustation : **OEIL** - Jaune reflets dorés

NEZ - Arômes de pêche et d'orange

BOUCHE - Belle harmonie entre fruits (abricot, pêche, litchi)
et structure (onctuosité, persistance, élégance).
Un vin qui reflète la grande maturité de cette cuvée

Accompagnement : Apéritifs, poissons en sauces, fromages de chèvres

Conservation : 2 à 3 ans.