



AOC TOURAINE METHODE TRADITIONNELLE BLANC

Cépages : 50 % CHENIN - 40 % MENU PINEAU - 10 % CHARDONNAY

Terroir : Sable sur argile à silex

Caractéristiques : Méthode Traditionnelle Blanc Brut
Alcool : 12.50 % Vol
Sucre : 10 g / litre

Vinification : Pressurage modéré
Débourbage 36 à 48 heures
Fermentation à 18 - 19 °C
Puis élevage sur lies fines pendant 4 mois.

Prise de mousse : Embouteillage puis fermentation sur lattes pendant
12 mois minimum en caves de tuffeau.

Dégustation : Couleur jaune reflets dorés, bulles fines et persistantes.
La fraîcheur et la rondeur accompagnée d'arôme
de pêche blanche contribuent à l'élégance de ce vin.

Accompagnement : Apéritif - Cocktail