



AOC TOURAINE SAUVIGNON Blanc

Cépage : Sauvignon 100 %

Terroir : Sable à silex sur argile à silex

Caractéristique : Blanc sec
13.5 Alc / Vol
Acidité totale 3.57 g/l H2SO4
Millésime 2017

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

Élevage : Sur lies fines pendant 4 – 5 mois en cuves

Dégustation : **OEIL** - Jaune reflets dorés

NEZ - Bouquet de fleurs blanches (aubépine, acacia)

BOUCHE - L'attaque est franche avec des arômes d'agrumes (citron confit) ;
la fraîcheur végétale laissant place à la vivacité des fruits mûrs
(pêche de vigne et abricot) avec la complicité de notes minérales.
Ce vin vif vous séduira de sa grande simplicité.

Accompagnement : Apéritif, asperges, poissons, fromages de chèvres.

Conservation : 2 à 3 ans

Earl Dominique GIRAULT - Le Grand Mont -
41140 Noyers/Cher - Tél : 02 54 32 27 07 - Fax : 02 54 75 27 87

Capital : 269 835 € - SIRET 326 714 409 00017 - RCS BLOIS D 326 714 409 - T.V.A. FR 46 326 714 409 - APE 011A