

Appellation : A.O.C. TOURAINE

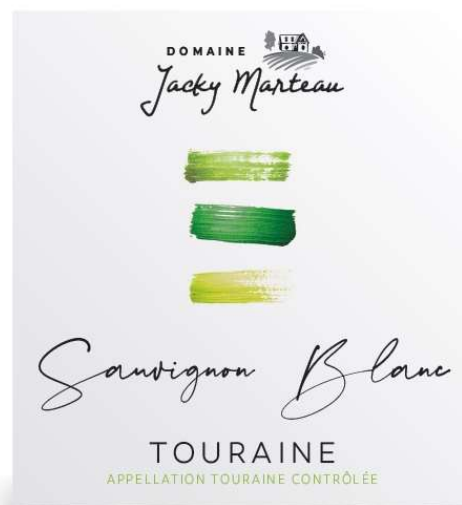
Superficie en production : 19 hectares sur un vignoble de 27 hectares

Age moyen du vignoble : 30 ans

Densité de plantation : 6300 pieds / Hectare

Nature du sol : Argilo-siliceux

Rendement moyen : 50 Hl/Ha



Conduite du vignoble : Domaine toujours en quête de qualité : taille courte, retour de la culture du sol sur les 2/3 du vignoble, ébourgeonnage sévère, effeuillage, vendange en vert.

Vinification : Macération pelliculaire (4h) sur 50% de la cuvée, pressurage pneumatique, stabulation à froid (6°C) pendant 10 à 15 jours sur la totalité de la cuvée, fermentation thermo régulée à 17°C durant 3 semaines.

Elevage : Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

Note de dégustation : Sa robe brillante est d'un jaune clair. Son nez intense offre une corbeille de fruits où dominent les senteurs d'agrumes rehaussées par le soupçon d'arômes de bourgeon de cassis. En bouche, tout est souplesse et élégance. La note épicée en finale, accentue la fraîcheur et la très bonne longueur de ce Touraine Sauvignon.

Récompenses : Le Millésime 2024 a obtenu :
- « Commended Award » au IWC 2025 (International Wine Challenge)
- Médaille de Bronze au Decanter WWA 2025 (87 points)

Accompagnement : Il s'harmonise parfaitement avec les asperges, les entrées, les fruits de mer et tous vos poissons et, moins classique, sur un fromage de chèvre.

Température de service : 10°C à 12 °C.