

Sauvignon

Millésime 2015



Appellation : AOC Touraine

Cépage : 100% Sauvignon

Désignation : Blanc Sec

Age de la vigne : 25 ans

Sol : Argilo-Limoneux

Méthode culturale :

- Densité par hectare : 6 600 pieds/hectare (1,50m/1m)
- Agriculture biologique
- Travail du Sol
- Taille longue
- Epamprage manuel

Quantité produite : 6 000 bouteilles

Surface en vigne : 2 hectares

Vieillessement : 2 à 3 ans

Vinification :

- Elevage en cuve
- Légère macération pelliculaire
- Fermentation à basse température
- Levures indigènes

Titre alcoolique : 13% Vol

Dégustation :

Robe jaune pâle, brillante

Nez intense : minéral et floral

Attaque fraîche et fruitée, belle longueur en bouche

Conditionnement : Bouteille de 0,75 litres

Conseil de dégustation :

Servir à une température de 8-10°C. Idéal en apéritif, en accompagnement des fruits de mer, poissons, et fromages de chèvre secs