



Complices de Loire

EXPRESSION

AOP TOURAINE SAUVIGNON



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
SAUVIGNON



MILLÉSIME
2022



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS ARGILO-CALCAIRE QUI PERMETTENT D'ÉLABORER DES VINS FINS ET FRUITÉS, AVEC UNE NOTE MINÉRALE EN FIN DE BOUCHE. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 15 ANS.



VINIFICATION

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT, EN CUVES INOX, À UNE TEMPÉRATURE DE 15°C ENVIRON. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR SES LIES, CE QUI LUI DONNE UNE AGRÉABLE RONDEUR EN BOUCHE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 6 MOIS MINIMUM AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

ROBE LIMPIDE, ARÔMES DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES. LA BOUCHE EST LONGUE MARQUÉE PAR L'ACIDITÉ, LA FRAÎCHEUR ET UNE BELLE LONGUEUR POUR UN PLAISIR IMMÉDIAT.



ACCORDS METS ET VIN

PARFAIT EN APÉRITIF, AVEC DES VERRINES D'AVOCAT ET DE CREVETTES EN SAUCE COCKTAIL, HOMARD SAUCE HOLLANDAISE, SALADE DE TOMATE, FLAMMEKUECHE, CUISINE JAPONAISE, PLATEAUX DE FROMAGE OU DES DESSERTS AVEC DE LA PÊCHE.

GARDE : 3 ANS

TEMPÉRATURE: 8° - 10°

