

# POINTE D'AGRUMES

AOP TOURAINE SAUVIGNON



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CÉPAGE**  
SAUVIGNON BLANC



**MILLÉSIME**  
2022



**TERROIR**

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS ARGILLO-SABLEUX. CES SOLS PERMETTENT D'ÉLABORER DES VINS FINS ET FRUITÉS, AVEC UNE NOTE MINÉRALE EN FIN DE BOUCHE. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 20 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 DOMINANT CE FLACON. LA BOUCHE EST LONGUE ET MARQUÉE PAR L'ACIDITÉ ET LA FRAÎCHEUR.

UNE BELLE LONGUEUR EST LÀ POUR UN PLAISIR IMMÉDIAT.



**ACCORDS METS ET VIN**

CE VIN EST 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°**



WINEENTHUSIAST