

LE CARROIR DES MINETTES

AOP TOURAINE SAUVIGNON



REGION

VAL DE LOIRE



CÉPAGE

SAUVIGNON BLANC



GARDE

3 ANS



TERROIR

CETTE PARCELLE DE 3 HA SE TROUVE DANS LE LIEU-DIT LE CARROIR DES MINETTES SUR DES SOLS ARGILO-CALCAIRES QUI DONNENT DES VINS STRUCTURÉS AVEC DES ARÔMES INTENSES. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 35 ANS.



VINIFICATION

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT DANS DES CUVES INOX À UNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 15°C. ENSUITE, LE VIN EST ÉLEVÉ SUR LIES, CE QUI LUI APPORTE UNE COMPLEXITÉ EN BOUCHE. LE VIN EST ÉLEVÉ EN CUVE PENDANT AU MOINS 6 MOIS AVANT D'ÊTRE EMBOUTEILLÉ.



DEGUSTATION

UNE ROBE ÉTINCELANTE D'UN BLANC DORÉ. UN NEZ FRAIS AUX ARÔMES INTENSES D'AGRUMES. UNE BOUCHE MINÉRALE PARFAITEMENT ÉQUILBRÉE AVEC UNE LONGUE FINALE LÉGÈREMENT CITRONNÉE.



ACCORD ET METS

FRITURE D'ÉPERLANS A L'APÉRITIF, SALADE AU CHÈVRE CHAUD POUR L'ENTRÉE, POISSONS ET FRUITS DE MER AU BBQ (GAMBAS, THON, SAUMON). IL ACCOMPAGNERA PARFAITEMENT LE BLEU D'Auvergne et le Saint-Maure de Touraine et également les desserts légèrement acidulés (tarte au citron, sorbets).

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° - 12°



Complices de Loire

WWW.COMPLICESDELOIRE.COM