

POINTE D'AGRUMES

AOP TOURAINE SAUVIGNON



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
SAUVIGNON BLANC



GARDE
3 ANS



TERROIR

CE SAUVIGNON EST PRODUIT À PARTIR DE SOLS SABLEUX ET LIMONEUX SITUÉ EN TOURAINE. CHAUD ET BIEN DRAINÉ, CE SOL PERMET D'OBTENIR DES VINS FRAIS, FRUITÉS ET TRÈS LÉGERS.



VINIFICATION

LA FERMENTATION DÉMARRE DE MANIÈRE SPONTANÉE, LA TEMPÉRATURE EST ENSUITE RÉGULÉE À 16°. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR SES LIES FINES, LUI DONNANT SA DOUCEUR ET SA LONGUEUR EN BOUCHE.



DÉGUSTATION

C'EST UN VIN TRÈS AROMATIQUE ET TRÈS OUVERT. AU NEZ, SE DISTINGUE DES ARÔMES DE CASSIS, D'AGRUMES OU ENCORE DE FRUIT BLANC. EN BOUCHE LA FRAÎCHEUR, LES FRUITS EXOTIQUES ET LA MINÉRALITÉ SE JOIGNENT POUR FAIRE UNE EXPLOSION DE SAVEURS.



ACCORDS METS ET VIN

PEUT ÊTRE DÉGUSTÉ EN APÉRITIF, AVEC UNE SALADE DE HOMARD TIÈDE, DES PÉTONCLES AU BEURRE BLANC, DU FROMAGE DE CHÈVRE OU ENCORE DU BRIE, OU POUR UN DESSERT COMME DU TIRAMISU.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°



WINEENTHUSIAST

