

# 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 SUR LE LIEU-DIT LE CARROIR DES MINETTES. LES SOLS ARGILO-CALCAIRES DONNENT UN VIN STRUCTURÉ AVEC DES ARÔMES EXOTIQUES. 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 PENDANT AU MOINS 6 MOIS AVANT D'ÊTRE EMBOUTEILLÉ CE QUI LUI APPORTE UNE COMPLEXITÉ EN BOUCHE.



## DEGUSTATION

UNE ROBE BRILLANTE, UN NEZ FRAIS AUX ARÔMES INTENSES D'AGRUMES ET UNE BOUCHE MINÉRALE PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉE APPORTENT UNE FINALE LÉGÈREMENT CITRONNÉE.



## ACCORD ET METS

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



Complices de Loire

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 10° - 12°

