

FX BARC "SYMPHONIE"

AOP TOURAINE SAUVIGNON



REGION

VAL DE LOIRE



CEPAGE

85% SAUVIGNON BLANC
15% SAUVIGNON ROSE



GARDE
5 ANS

TERROIR

NOS VIGNES DE SAUVIGNON ROSE ET SAUVIGNON BLANC SUR LES HAUTEURS DE SAINT-AIGNAN-SUR-CHER, BÉNÉFICIENT D'UNE BONNE VENTILATION ET DE SOLS ARGILO-SABLEUX. L'ARGILE APPORTE UNE BELLE COMPLEXITÉ, TANDIS QUE LE SABLE, GRÂCE À SON BON DRAINAGE, PERMET D'OBTENIR UN PARFAIT ÉQUILIBRE.. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.

VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES À MATURITÉ OPTIMALE. LES DEUX SAUVIGNONS SONT RÉCOLTÉS ENSEMBLE. FERMENTATION LENTE EN BARRIQUES À 10 °C, PUIS ÉLEVAGE SUR LIES AVEC BÂTONNAGE PENDANT 6 MOIS. LE VIN POURSUIT ENSUITE SON ÉLEVAGE EN AMPHORES PENDANT 7 MOIS, RÉVÉLANT UNE BELLE GOURMANDISE.

DEGUSTATION

CE SAUVIGNON OFFRE UNE INTENSITÉ AROMATIQUE SUPREMENTENTE . LE NEZ DÉVOILE DES FRUITS TRÈS MÛRS, JAUNES ET EXOTIQUES. EN BOUCHE, LE VIN EST SOUPLE, AVEC UNE BELLE PRÉCISION, PORTÉ PAR DES ARÔMES DE FRUITS FRAIS SUR UNE TRAME MINÉRALE RAFRAÎCHISSANTE. SON ÉQUILIBRE EST RENFORCÉ PAR UN DOUBLE ÉLEVAGE.

ACCORDS METS-VIN

CE SAUVIGNON S'ACCORDE A MERVEILLE AVEC RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, VOLAILLE À LA CRÈME, LES QUENELLES DE BROCHET, LES CURRYS DOUX OU LES FROMAGES AFFINÉS À PÂTE MOLLE. IL PEUT SUBLIMER UN DESSERT AUX FRUITS JAUNES OU À BASE DE FRUITS EXOTIQUES.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

