

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).

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° - 12°

