



Touraine Blanc Sauvignon «La Javeline »

Domaine :

Le vignoble de Touraine en vallée du Cher, aux alentours de Saint-Aignan sur Cher, se situe sur les coteaux sur un sol d'argile à silex ; et sur les pentes, sur un sol siliceux sur argile permettant ainsi d'exprimer toute la délicatesse du cépage Sauvignon.

Cépage :

Sauvignon

Vinification :

Les raisins sont vendangés au plus frais de la journée, le pressurage pneumatique des raisins se fait de façon douce et progressive. Après une légère macération sur bourbes, fermentation à basse température (16-18°C) afin de préserver le maximum d'arômes. Elevage sur lies fines avant mise en bouteille.

Dégustation

Robe scintillante or pâle aux éclats argentés. Nez aux arômes suaves de fruits frais (fruits exotiques, cassis, agrumes) et de fleurs. Bouche au fruité explosif (fruits à chair blanche, brugnon), fraîche (pointe vive citronnée) et légère. Jolie longueur qui dévoile une note minérale.

Alliances mets-vin :

Servi frais (8-10°C), il accompagnera les apéritifs (gougères, verrines aux herbes fraîches), les charcuteries, les salades estivales (tomates-mozarella-asperges) les crevettes vapeur, les tartes à la courgette, les fromages de chèvre (St Maure de Touraine, Valençay, Pouligny Saint Pierre) et les fruits rafraîchis.