

TOURAINES CHENONCEAUX



- Appellation : Touraine Chenonceaux
- Cépage : 100% Sauvignon.
- Situation géographique : le vignoble s'étend sur la commune de Saint Romain sur Cher, en plein cœur des châteaux de la Loire.
- Terroir : issu de parcelles grands crus, exposition plein sud, pente supérieure à 5%, sol caillouteux à dominance de silex.
- Vinification : Pressurage pneumatique, suivi régulier des températures avec cuves thermorégulées, élevage de 6 à 8 mois sur lies fines .
- Robe : limpide avec des reflets jaune brillant
- Nez : fruits murs et exotiques (mangue, ananas)
- Bouche : Fraîche, ample, très bel équilibre.
- Chai bouteilles : Pour un stockage optimal, notre chai est climatisé.
- Accompagnement : apéritif, fruit de mer, poissons cuisinés.