



# « AOC Touraine Chenonceaux- Blanc »

---

## VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la culture raisonnée. Les vignes sont entretenues avec soin pour maximiser la qualité des raisins.
- Vinification : Fermentation à basse température pour conserver l'intensité aromatique du Sauvignon. Les raisins sont pressés délicatement pour extraire les jus les plus purs.
- Élevage : Élevage sur lies fines pendant au moins 8 mois, permettant d'ajouter de la complexité et de la richesse au vin sans masques aromatiques.

## NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle avec des reflets dorés.
- Nez : Arômes intenses de fleurs blanches et d'agrumes.
- Bouche : Sec et gras, avec une belle puissance et une harmonie agréable entre la minéralité et les arômes.

## ACCORDS METS ET VIN

Ce Chenonceaux blanc se marie parfaitement avec :

- À l'apéritif : Idéal pour commencer un repas en douceur.
- Poissons grillés : Bar, dorade ou truite, mettant en valeur la fraîcheur du vin.
- Asperges : Accord parfait qui souligne les arômes délicats du vin.

## MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

## TERROIR

Sols argilo-calcaires sur des pentes, apportant une belle minéralité et favorisant la maturité des raisins.

## APPELLATION

AOP Touraine Chenonceaux.

## ASSEMBLAGE

Sauvignon à 100 %.

## CARACTÈRE

Le Chenonceaux est un vin sec et gras en bouche, exprimant une certaine puissance, avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

## CONSUMMATION

À déguster dans les 2 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier pleinement sa fraîcheur et sa complexité.

## TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc, légèrement évasé, pour concentrer les arômes floraux et fruités.