



« Les Demoiselles »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, avec une attention particulière portée à la santé des vignes.
- Vinification : Fermentation à basse température pour favoriser l'expression des arômes du Sauvignon.
- Élevage : Élevage sur lies fines pendant 6 mois en cuves inox, permettant de développer complexité et richesse aromatique sans impact boisé.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle avec des reflets argentés.
- Nez : Arômes puissants de fleurs blanches, d'agrumes et de notes muscatées.
- Bouche : Sec et rafraîchissant, avec une belle minéralité et des arômes d'agrumes et de « pierre à fusil » en finale.

ACCORDS METS ET VIN

Ce Sauvignon se marie parfaitement avec :

- Crustacés : Huîtres, crevettes ou langoustines.
- Poissons grillés ou frits : Bar, dorade ou fritures.
- Escargots et asperges : Accord idéal qui souligne la fraîcheur et les arômes du vin.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols argilo-calcaires, riches en silex, offrant une belle minéralité et un bon drainage, essentiel pour la maturité des raisins.

APPELLATION

AOC Touraine

ASSEMBLAGE

Sauvignon à 100 %.

CARACTÈRE

Le Sauvignon « Les Demoiselles » est un vin sec avec un parfum puissant, révélant l'harmonie des richesses du terroir et une note finement muscatée.

CONSUMMATION

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

TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc, légèrement évasé, pour concentrer les arômes frais et minéraux.