Touraine AOC

Touraine Sauvignon

Situation Géographique
Wine-growing area

Sélection de plusieurs propriétés situées sur les communes de NOYERS S/CHER et MONTRICHARD au cœur de la Touraine.

Selection of several estates located in Noyers s/Cher and Montrichard in the heart of Touraine.

Typologie du Sol
Geological characteristic

Sols à dominante argilo-calcaire avec parfois des silex dits "Perruches".

Calcareous and clayey soils with sometimes silex known as "Perruches".

Cépage
Grape variety

100% Sauvignon blanc.

100% white Sauvignon.

Couleur et degré alcoolique
Colour and alcohol content

Jaune pâle avec de légers reflets verts - Alc. 12% Vol.

Pale yellow with slight green shades - Alcohol : 12% vol.

Méthode de Vinification
Vinification process

Vinification dirigée sous température contrôlée afin de développer le maximum d'arômes puis conservation pendant trois mois en cuves inox pour garder toute la fraîcheur et la jeunesse. Mise en bouteille en janvier – février.

Vinification under controlled temperature in order to develop the maximum aromas. Storage for three months in stainless steel vats for a perfect preservation of the young and refreshing qualities of this wine.

Caractéristiques Techniques
Technical parameters

Acidité : 4,80 g/l – SO2 libre : 25 mg/l – (Données analytiques indicatives)

Acidity : 4.80 gr/l – SO2 (free) : 25 mg/l (indicative analysis data)

Notes de Dégustation
Tasting notes

Sans outrance, c'est un Sauvignon aux arômes subtils et délicats de buis et de genêts suivis d'une bouche généreuse avec un bel équilibre d'acidité sans excès. Il est assurément de Loire et le manifeste dans toutes ses caractéristiques. Fraîcheur et finesse en sont ses distinctions. A déguster frais aux environs de 10°c.

As all the Sauvignon, this wine develops green apple aromas as well as broom flower flavours. Young and refreshing, it shows a good roundness in mouth. Most appreciated if drunk within the year following its vintage. Serving temperature around 10°c.