

L'ARPENT DES VAUDONS

VIN BLANC, CEPAGE SAUVIGNON, AOC TOURAINE

Caractéristiques : Sa robe est jaune pâle aux reflets argentés. Ce vin livre des notes végétales rafraîchissantes et des notes de fruits blancs. L'attaque en bouche est nette, mais il dévoilera toutes ses rondeurs et sa finesse en fin de bouche. Vin qui bénéficie d'un très bon équilibre et d'une très grande subtilité.

Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires.

Superficie : 9 hectares sur des vignes âgées de 10 à 60 ans.

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Pressurage pneumatique puis débourbage pendant 48 heures. Fermentation alcoolique sans levures exogènes. (Brassage des lies)

Accompagnement : Il se plaira sur des huîtres, des crustacés, des entrées à base de poisson, des pains de poissons ou de légumes, des poissons grillés. N'hésitez pas à le déguster sur un fromage de chèvre sec, il vous étonnera !

A boire frais. Ne l'oubliez pas à l'apéritif...



L'arpent des Vaudons

© 2017 L'ARPENT DES VAUDONS