



AOC Touraine Sauvignon

Sauvignon des gabares

Vin Blanc



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Notre Histoire Gabare :

Sur la Loire, à l'image des Gabares voguant sur dernier fleuve sauvage d'Europe au gré des vents et des courants, se découvre un vignoble travaillée en agriculture biologique. Les vignerons apportent un soin particulier au travail du sol, leurs savoir-faire consistent à intervenir le moins possible sur la vigne tout en concentrant leurs efforts sur le suivi et l'anticipation des processus naturels. La qualité du raisin fait l'essentiel du vin. En cuve, comme dans les vignes, on laisse la nature s'exprimer.

Le Vignoble :

Appellation : AOC Touraine Sauvignon
Encépagement : Sauvignon

Terroir :

Le sol est constitué de sable éolisé sur des formations argilo-siliceuses.

Vinification :

Issus d'une récolte mécanique, les raisins sont pressés directement. Les jus obtenus sont débourbés au froid par simple décantation naturelle. La fermentation se déroule naturellement (sans levurage) à température régulée de 18°C. Il s'ensuit un élevage en cuves sur lies fines régulièrement bâtonnées pendant 4 mois.

Degrés d'Alcool : 12.5°

Dégustation :

L'œil : Robe jaune clair

Le nez : Agréable et fin sur des notes d'agrumes et de fruits mûrs

La bouche : Elle est fraîche et dense, équilibrée avec une bonne persistance aromatique.

Température de dégustation et Alliance :

Servir autour de 11°C

Suggestion culinaire : Il accompagnera à merveille des crustacés, un poisson grillé, des asperges ou un chèvre chaud.

Conservation :

A déguster dès maintenant.

