

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FI CHE TECHNI QUE



TOURAINE SAUVIGNON BLANC

Superficie : 5,5 hectares (sur un total de 16,7 hectares)

Age de la vigne : 18 ans

Sols : Argile à silice

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : La récolte se fait en partie à la main pour les vieilles vignes de ce cépage et mécaniquement pour les vignes les plus jeunes.

Vinification : Après un pressurage doux, les jus sont mis à décanter pendant 12 heures afin d'obtenir un jus clair, puis la fermentation démarre et durera 2 à 3 semaines en cuves thermo-régulées (18 à 20°C).

Elevage : Après la fin de fermentation, les vins subissent un élevage sur lies fines en cuve pendant 3 à 5 mois pour optimiser leur potentiel aromatique puis ils sont filtrés juste avant la mise en bouteilles qui a lieu à la propriété.

Dégustation : Le Touraine blanc Sauvignon a une couleur jaune pâle. Le nez très typé offre des senteurs fruitées (fruits exotiques) et florales (bourgeon de cassis, buis). L'attaque en bouche est caractérisée par sa rondeur. Équilibré entre onctuosité et ampleur, ce Touraine sauvignon fait montre d'une belle typicité. ce vin est à consommer dans les 30 mois qui suivent la récolte. **Température de service 8°C**

Production : environ 30000 bouteilles.

Accord mets/vin : Ce Touraine Sauvignon blanc accompagnera parfaitement les asperges blanches, les entrées chaudes à base de fromage (chèvre), les escargots, les feuilletés de poissons, les terrines de légume, les poissons maigres ainsi que les crustacés.

14, rue du Bas-Guéret
F- 41110 MAREUIL SUR CHER
Tél:(0) 254751973 Fax:(0) 254751670