



REGION	Loire
APPELLATION	AOC Touraine
COULEUR	Blanc
MILLESIME	2016
CEPAGES	Sauvignon Blanc 100%
PARCELLE	3 Ha, jeunes vignes (5-10 ans)
TERROIR	Sable éolien sur agiles à silex
DEGRES	12°

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange mûres sans excès - Rendement de 35hl/ha.
Pressurage pneumatique en douceur (3 heures). Fermentation alcoolique naturelle durant 3 semaines, pas de fermentation malolactique. Passage au froid (stabilité du vin). Filtration légère.

Mise en bouteille – mars 2017

DEGUSTATION

Vin blanc de robe or pale et cristalline. Nez typé sauvignon minéral et floral. Une expression du sauvignon tout en finesse aux arômes fleuris, ce qui lui donne une grande fraîcheur et une élégance en bouche. Ce vin trouvera son accord avec des fruits de mer, un feuilleté de chèvre frais et bien d'autres choses encore.... Servir frais à 12°



ANECDOTE

La cuvée « Le Blanc de la mariée » à une histoire particulière. Lors de leur mariage Pascale et François eurent l'idée de planter une parcelle comme cadeau. La liste de mariage fût donc chez le pépiniériste où invités, famille et amis ont contribué à planter cette parcelle de Sauvignon.

Une parcelle donnant ce vin minéral et floral, « Le Blanc de la mariée ». Aujourd'hui, le vin provient d'une vigne plus jeune, car comme le dit François « la mariée doit rester jeune ».

Etiquette signée par Hervé Plouzeau.

