

FRANÇOIS CHIDAINE

Touraine Sauvignon 2017



CEPAGE: 100% Sauvignon Blanc

SOLS : Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher, telles Chissay-en-Touraine et Saint-Julien-de-Chédon.

VINIFICATION : Vendange manuelle, pressurage direct, débourage à froid, fermentation par levures indigènes en cuve inox à basse température, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

DEGUSTATION : Vin blanc sec et fruité à la robe limpide et brillante. Nez floral qui révèle progressivement un délicat bouquet d'agrumes. La bouche s'équilibre entre une belle fraîcheur et un fruité charnu. À déguster dès à présent en accompagnement de poissons grillés, de crustacés, d'une salade de crevettes et d'avocat, de fromages de chèvre ou tout simplement en apéritif.

DEGRE ALCOOLIQUE : 12,5% vol

ACIDITE TOTALE : 4 g/L

SUCRES RESIDUELS : 3 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Février 2018

TEMPS DE GARDE : 2 à 3 ans

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / francois.chidaine@wanadoo.fr
www.francois-chidaine.com