

# FRANÇOIS CHIDAINÉ

## 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 CHIDAINÉ**  
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire  
02.47.45.19.14 / francois.chidaine@wanadoo.fr  
[www.francois-chidaine.com](http://www.francois-chidaine.com)