

## AOC TOURAINE CHENONCEAUX

### Cuvée Félicie Blanche



Cépage : 100 % sauvignon

Rendement : 55 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique, le matin très tôt pour avoir une Vendange fraîche (max. : 10°C)

Vinification : pressurage en pressoir pneumatique dès la récolte, débouillage statique à froid (6°C) 24 heures après, fermentation à basse température, élevage sur lies fines, stabilisation, clarification, mise en bouteilles au Printemps.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

#### Dégustation :

*Cette cuvée, clin d'œil aux aïeules de la famille, est issue de vieilles vignes de Sauvignon, avec des rendements limités, sur des parcelles sélectionnées. Avec une robe or pâle aux reflets verts, étincelante, ce vin a une belle concentration de matière tout en étant brillant et limpide. Au nez, on retrouve des arômes de fruits blancs, des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, le vin est une véritable gourmandise avec des arômes de fruits blancs compotés, de miel et d'agrumes en finale. Un équilibre qui rend le vin agréable à déguster dès aujourd'hui.*

Accord mets/vins : Crevettes grises, huîtres fines de claire, Volailles, risotto de cèpes, poissons grillés, asperges, artichauts, une terrine de Saint-Jacques coulis de basilic, des fromages de chèvre frais ou demi-secs.

Température de service : Si possible, carafier le vin, 1h avant le service, température 12° .

Durée de garde : 1 à 3 ans de garde.

