

## AOC TOURAINE

### Cuvée Plon Plon : Sauvignon



Cépage : 100 % sauvignon

Rendement : 65 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, débordage statique à froid (6°C) 24 heures après, fermentation à basse température, élevage sur lies fines, stabilisation, clarification, mise en bouteilles au Printemps.  
à

Conditionnement : carton de 6 bouteilles, Bag In Box 5 l

Dégustation :

*Avec sa robe jaune pâle, son nez explosif dégageant une complexité d'arômes (agrumes, fruits blancs), le Sauvignon est un vin sec vif. Tout comme son nez, sa bouche est intense et directe, de quoi rafraîchir les papilles de vos convives toute l'année au rythme des saisons.*

Accord mets/vins : Apéritifs, crustacés, poissons à chair fondante, gratin & tartes aux légumes, charcuteries, fromage de chèvre.

Température de service : 10 °C

Durée de garde : 1 à 3 ans, c'est un vin vif à déguster durant sa jeunesse, sa fraîcheur.

