



AOC Touraine Sauvignon

100% Sauvignon

Vin en conversion Biologique

Winemaking

Cuvée parcellaire. Fermentation alcoolique en barriques puis élevage sur ces lies pendant 6 à 8 mois.

Dégustation

Nez aux dominances de fruits blancs (poire, pêche, coing) et de fruits secs (noisette). Bouche aux arômes d'agrumes et de fruits blancs au sirop avec un très beau volume et une belle acidité.

