

CHENONCEAUX_{BLANC}

AOC Touraine Chenonceaux

100% Sauvignon

Agriculture raisonnée, effeuillage, taille courte, Certifié HVE

VINIFICATION

Sélection de parcelles avec une pente de 7%, exposé Sud, rendement faible. La vendange est éraflée puis pressurée.

Une Macération pelliculaire est réalisée sur 30 % de la cuvée. Elevage sur lies fines de 9 mois.

DÉGUSTATION

Le millésime présente une robe or clair. Son nez aux dimensions exotiques (fruits de la passion, mangue, acacia).

La bouche est ample, généreuse, d'une belle douceur aromatique. Une finale élégante et fraîche, longue accompagne sa richesse fruitée.



VIGNERONS DEPUIS
1825

LES CHENONCEAUX

