

LA MARGUERITE

AOC Touraine
100% Sauvignon

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à 16°C. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Sa robe or pâle, ouvre sur un nez expressif marqué par des arômes d'agrumes. En bouche, l'élégance se révèle dans une fraîcheur aromatique soutenue par une belle longueur.



ÉCLOSIONS