

FRANÇOIS CHIDAINE

Touraine Sauvignon 2023

CÉPAGE :

100% Sauvignon Blanc

SOLS :

Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher, telle Chissay-en-Touraine.

VINIFICATION :

Vendange manuelle, fermentation par levures indigènes en cuve inox à basse température, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.



DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5 % vol

ACIDITÉ TOTALE : 3.34 g/L

SUCRES RÉSIDUELS : 1.92g/L

MISE EN BOUTEILLE : Janvier 2024

TEMPS DE GARDE : 5 à 10 ans

DÉGUSTATION :

Vin blanc sec et fruité à la robe jaune pâle. Nez qui révèle des arômes de pamplemousse ainsi que des notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche, elle offre un bel équilibre avec une matière à la fois souple et fraîche et une acidité maîtrisée.

À déguster dès à présent en accompagnement d'asperges, de brochet, d'écrevisses à la nage, d'huîtres, de poissons crus et marinés, de sushi ou tout simplement en apéritif.

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / contact@francois-chidaine.com
www.francois-chidaine.com