



Domaine SAUVETE

ONEIROS

Touraine Chenonceaux - Blanc 2017

Région :	Loire
Appellation :	Touraine Chenonceaux
Cuvée :	ONEIROS
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée est issue de nos meilleurs coteaux avec une splendide vue sur la Vallée du Cher. Harmonieux avec des notes de fruits mûrs, d'agrumes, elle est aussi marquée par une fraîcheur minérale.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Bâtonnage régulier, Macération pré fermentaire à froid.

Filtration légère, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, claire.

NEZ : Complexe, fruité, intenses arômes de fruits exotiques, légers arômes de pêche, légers arômes de silex.

BOUCHE : Harmonieuse, généreuse, dense, intenses notes d'agrumes, intenses notes de fruits exotiques, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Poissons en sauce blanche, Pavé de saumon, Viandes blanches en sauce, Fromage de Chèvre



DISTINCTIONS

Concours des vins Millésime bio 2019 : Médaille de bronze

Concours des vins du Val de Loire – Interloire 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

