

# Touraine Sauvignon



## Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Sauvignon
- **Type de Sol**: Argile à silex et Limon argileux
- **Rendement**: 60 hl/ha
- **Age des vignes** : ..... ans
- **Vendange** : Vendange mécanique

### Vinification:

Enzymage, pressurage, débouillage au bout de 12 heures, filtration des bourbes, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16° , soutirage.

### Elevage:

Elevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'au mois de janvier, collage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en février.



«Doté d'une robe jaune, ce vin s'exprime sur les fruits exotiques bien mûrs. La bouche allie souplesse, ampleur et finesse. La finale est longue et fraîche.....»

### Tenue et conservation

Peut se garder de 1-2 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12° C

Accompagne : Poisson au beurre blanc, fruits de mer, charcuterie et fromage de chèvre de Selles/Cher .



## Récompenses :

- Gerber Dussert ( 1ers grands vins Classés )
- 82/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Bronze concours des grands vins de France MACON 2012
- Bronze Vignerons Indépendants 2011
- 84/100 Gilbert & Gaillard 2014 (2012)
- BRONZE concours des vins de Lyon 2013
- GOLD Medal Challenge International du vin 2013 ( Med. D'Or )
- concours mondial du sauvignon 2013 –GOLD MEDAL
- Guide Hachette des vins 2014
- Challenge International du vin 2014 (BRONZE)



## Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



# Touraine Sauvignon



- **The winegrower** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Annual production** : .... btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100 % Pinot Noir
- **Type of soil** : Flint clay and clay loam
- **Yield**: 50 hl/ha
- **Age of the vine**: ..... years
- **Harvest** : mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Enzymage, pressing, racking after 12 hours, filtration of lees, alcoholic fermentation for two weeks at 14-16 °, racking.

### Maturing:

Matured on the lees with stirring until January, collage, tartaric precipitation, filtration and bottling in February.



« With a yellow robe, this wine speaks of ripe tropical fruit. The palate combines flexibility, breadth and finesse. The finish is long and fresh.....»

### Aging potential :

Around 1-2 years.



### Culinary agreements:

To serve at 12° C

Good match with fish, seafood, cheese, charcuterie



## AWARDS :

- Gerber Dussert ( 1ers grands vins Classés )
- 82/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Bronze concours des grands vins de France MACON 2012
- Bronze Vignerons Indépendants 2011
- 84/100 Gilbert & Gaillard 2014 (2012)
- BRONZE concours des vins de Lyon 2013
- GOLD Medal Challenge International du vin 2013 ( Med. D'Or )
- concours mondial du sauvignon 2013 –GOLD MEDAL
- Guide Hachette des vins 2014
- Challenge International du vin 2014 (BRONZE)



## Winemaker comments ::

« ..... »