

LES CARRONS AOP Touraine



ORIGINES & TERROIRS

Sauvignon blanc
Appellation : AOP Touraine
Label : Vin biologique – Certifié par Ecocert
Rendement : 50hl/ha

Au carrefour des influences océaniques et continentales du Val de Loire dans le département du Loir-et-Cher, les vignes sont situées sur un terroir de craie tuffeau, de sable et d'argile à silex du Bassin parisien.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle effectuée à maturité optimale, tôt le matin pour éviter l'altération des raisins (le Sauvignon blanc, cépage très aromatique, est très oxydatif). Pressurage doux au pressoir pneumatique, refroidissement des jus dans des cuves inox thermorégulées, stabulation à froid sur bourbes.

Vinification traditionnelle à basse température (16-18°C).

Elevage sur lies.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

ÉLÉGANT & AROMATIQUE

 Robe or pâle aux reflets verts

 Notes de fruits tropicaux : litchi, citron, fruit de la passion

 Fraîche, ample avec une belle longueur



ACCORDS METS & VINS

Salade de chèvre chaud aux noix.

La touche Vegan : Nouilles ramen au gingembre et oignon vert.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 539
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 630 bouteilles / Palette : 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330004327
EAN Carton : 3380330004334

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW