

2017



CHÂTEAU DE LA ROCHE TOURAINES SAUVIGNON AOC CLASSIQUE



MIS EN BOUTEILLES :
Mis au Château.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Coteaux situés sur la rive sud de la Loire.

NATURE DU SOL :
Argilo-silicieux-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
30 Ha.

RENDEMENT :
60 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :
Sauvignon.

VINIFICATION :
25 % en macération pelliculaire, 75 % en macération traditionnelle.
Contrôle des températures et élevage sur lie.



CARACTERE DU VIN :
La robe est jaune, pâle, brillante, laissant découvrir un vin complexe au nez d'agrumes et de fruits très mûrs et à la bouche délicate et subtile.



GARDE :
2 ans.



HARMONIE METS/VIN :
Ce vin accompagnera avec bonheur l'apéritif, la charcuterie, les fruits de mer, les poissons fumés, grillés ou en sauce ainsi que les volailles rôties.
Servir à 10°C.