

2017



# VINIFICATION PIERRE CHAINIER TOURAINES SAUVIGNON AOC



**MIS EN BOUTEILLES :**  
Par Pierre Chainier.

**SITUATION GEOGRAPHIQUE :**  
Les rives du Cher, entre St-Aignan et Bléré.

**NATURE DU SOL :**  
Argilo-calcaire.

**NOMBRE DE BOUTEILLES ANNUELLES :**  
Ce vin est issue d'une sélection des meilleurs terroirs de Touraine, des coteaux du Cher et des coteaux de la LOIRE. 75 000 à 100 000 bouteilles

**RENDEMENT :**  
60 Hl/Ha.

**ENCEPAGEMENT :**  
100 % sauvignon.

**VINIFICATION :**  
25 % en macération pelliculaire, 75 % en traditionnelle macération courte, fin de fermentation alcoolique en phase liquide.



**CARACTERE DU VIN :**  
Ce vin est fin et élégant avec des arômes de buis et de fleurs. Rond en bouche avec de légères notes d'agrumes.



**GARDE :**  
2 ans.



**HARMONIE METS/VIN :**  
A consommer à l'apéritif, avec des poissons grillés, des fruits de mer, des crustacés, des viandes blanches et des fromages de chèvre. Servir à 10°C.