



SAUVIGNON AOC TOURAINE OISLY

Ce vin authentique est produit sur la parcelle « la Plaine des Cailloux » située en appellation Touraine Oisly, petite appellation de 40 ha produisant exclusivement du Sauvignon avec un cahier des charges bien précis.

Cette parcelle de vignes de 35 ans est idéalement située sur la partie la plus haute de la commune sur un sol composé d'argile à silex. Elle est très bien exposée, ce qui me permet d'obtenir une bonne maturité du raisin et de le ramasser le plus tard possible, me permettant ainsi un bon équilibre entre le sucre, l'alcool et l'acidité.

Le Touraine Oisly est élevé sur ses lies pendant plusieurs mois jusqu'en mai.

Dégustation et service:

A la vue, la teinte or pâle offre des reflets platine.

Le nez délicat s'ouvre sur des notes de pamplemousse, puis de coing et de fruits jaunes, pour finir sur une touche de mandarine confite.

La bouche est riche et fraîche où s'épanouissent davantage le litchi et le fruit de la passion, l'ensemble reposant sur un équilibre subtil entre structure et rondeur.

Ce Sauvignon minéral et complexe s'accorde parfaitement avec un filet de sandre de Loire ou de lotte avec une sauce crémée, des écrevisses de la région ou des noix de St Jacques, le tout accompagné d'un riz basmati.

Le servir frais entre 10 et 12°C.

« Le Sauvignon Touraine Oisly a une vraie personnalité, découvrez le, vous serez agréablement surpris ».



Millésime 2016 :
MEDAILLE D'ARGENT au CONCOURS DES VINS DU VAL DE LOIRE 2017
MEDAILLE DE BRONZE par DECANTER en 2017
Millésime 2015 : Cité au **GUIDE HACHETTE 2018**
MEDAILLE D'ARGENT au MONDIAL DU SAUVIGNON 2017
Recommandé par DECANTER en 2016



Millésime 2014 : Recommandé par **DECANTER en 2015**
Récompensé par un COUP DE CŒUR ** AU GUIDE HACHETTE 2017

