

« **SECRET** »

SAUVIGNON  
AOP TOURAINE OISLY

Raphaël Midoir  
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire  
Appellation : Touraine Oisly  
Cuvée : Sauvignon  
Couleur : Blanc  
Cépage : 100% Sauvignon Blanc  
Surface : 0.15 ha  
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex  
Age des vignes : Vieilles vignes de 50 ans  
Rendement : 2 000 bouteilles de 75cl produites pour cette  
cuvée

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la  
faune et de nos terroirs.  
Vendanges mécaniques.  
Vinification et élevage : TOP SECRET !

Dégustation :



**Œil** : robe jaune-platine et quelques reflets verts.  
**Nez** : notes de fruit de la passion, vanillées et pain grillé.  
**Bouche** : bouche fine et délicate, tout en longueur,  
légèrement acidulée.

Accord mets-vins:

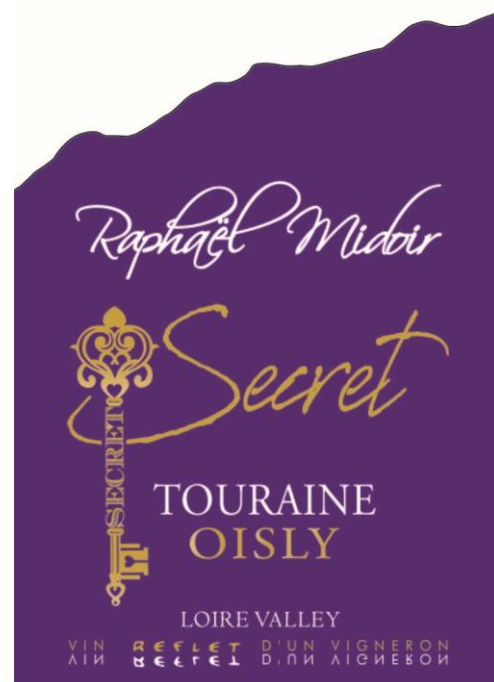


A l'apéritif, sur un plateau de fruits de mer, un très bon poisson  
de Loire ou de mer.

Service :



Température : entre 10 et 12°C  
Garde : 2 à 3 ans



VIN REEFLET D'UN VIGNERON  
ΛΙΝ ΒΕΕΛΕΤ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΡΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM  
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROUSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES  
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78