

SAUVIGNON

AOP TOURAINE

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire
Appellation : Touraine
Cuvée : Sauvignon
Couleur : Blanc
Cépage : 100% Sauvignon Blanc
Surface : 15 ha
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex
Age des vignes : 10 à 45 ans, avec un âge moyen de 20 ans
Rendement : environ 60 hl/ha, 120 000 bouteilles de 75cl produites par an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.
Vendanges mécaniques.
Vinification traditionnelle, élevage en cuve inox thermorégulée.
Mise en bouteilles au domaine, au printemps.

Dégustation :



Œil : robe jaune-platine et quelques reflets verts.
Nez : aromatique : le pamplemousse, la fraîcheur du citron vert et la rhubarbe, soulignée par une pointe de zeste. A l'aération, notes fruits de la passion.
Bouche : riche, ample et fine, s'équilibrant sur une longue fraîcheur acidulée.

Accord mets-vins:



Sur un plateau de fruits de mer ou un poisson grillé. Accompagnera un brochet de Loire au « beurre blanc », ou un fromage de chèvre frais ou chaud sur des toasts grillés.

Service :



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

Récompenses :



Millésime 2024 : Médaille de Bronze au Concours Decanter 2025
Millésime 2019 : 1* au guide Hachette 2021
Millésime 2018 : 1* au guide Hachette 2020
Médaille d'Argent au Mondial de Bruxelles 2019
Millésime 2017 : Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2018
Cité au Guide Hachette 2019
Millésime 2016 : Coup de Cœur 2* au Guide Hachette 2018
Médaille de Bronze Decanter WWA 2017
Millésime 2015 : Médaille de Bronze Decanter WWA 2016 - 1* au Guide Hachette 2017



VIN REFLET D'UN VIGNERON
VIN REFLET D'UN VIGNERON

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